



OH OUI ! Sans Alcool, Pétillant

Bordeaux, France



PRÉSENTATION

“OH OUI !” incarne les valeurs fondamentales du Château Bonnet : innovation, respect de l’environnement et grande qualité. Ce n’est pas un vin désalcoolisé. Nous utilisons une méthode naturelle et bien moins énergivore pour son élaboration. C’est une boisson sans alcool à base de raisins de Sauvignon Blanc récoltés avec soin, sur les vignes du Château Bonnet, garantissant ainsi leur qualité. Cette nouvelle boisson sans alcool est une invitation à profiter d’un moment convivial en toute légèreté.

SANS ALCOOL

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN SUCRE

5,5 g/100 ml

TENEUR EN ALCOOL

0 % vol.

CALORIES

22 kcal/100ml

DÉGUSTATION

D’un joli jaune pâle, ce sans alcool révèle des arômes typiques du sauvignon blanc. Des notes florales et de fruits frais comme la nectarine se mêlent harmonieusement, rehaussées de subtiles touches de groseille et de feuille de cassis. Les bulles apportent une fraîcheur vivifiante et un équilibre parfait entre douceur et acidité. La persistance en bouche est remarquable, et la finale est d’une fraîcheur très agréable. Un véritable plaisir à déguster, léger et rafraîchissant !

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, huîtres, tapenades, mezzés méditerranéens (houmous), salades composées de saison, poissons au four, en croute ou vapeur avec agrumes, plats à base de sauce au lait de coco ou de citronnelle, Bo Bun vietnamiens, bouillon Miso, plats japonais à base de poisson cru, sashimi, accompagnés de gingembre au vinaigre, ravioli ricotta citron, tagliatelles à la Carbonara...

SERVICE

Servir entre 5°C et 8°C.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE

2 ans (à température ambiante)

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE

2 jours (au réfrigérateur)



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com



OH OUI ! Sans Alcool, Pétillant

Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaires et argilo-siliceux.

À LA VIGNE

Vendanges effectuées 10 à 15 jours avant la date de récolte à maturité optimum pour du vin, afin de conserver une certaine fraîcheur.

LE CHAI

ÉLABORATION

Pressage des Raisins : Mécanique à froid des raisins.

Élaboration : En cuves inox.

Gazéification : Par adjonction de CO² au moment de la mise en bouteille.

Pasteurisation : À chaud (75°C). Utilisation d'un tunnel de pasteurisation.

PRESSE & RÉCOMPENSES



"Le caractère du Sauvignon est également plus marqué, avec presque un soupçon de cassis blanc, de feuille de cassis et de Ribena, à côté des composants aromatiques que l'on connaît dans la version non gazeuse. J'aime la sensation en bouche, il y a plus de persistance en milieu de bouche que dans les autres vins dégustés. Ce que j'aime aussi, c'est qu'il y a presque un sens de la structure et du ciselage ici qui en fait le plus vineux des trois bouteilles de mousseux ouvertes pour cette dégustation."

Colin Hay, The Drinks Business, 15/11/2024

4 étoiles



Jane Anson, Jane Anson Inside Bordeaux, 14/11/2024

90/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com