



OH OUI ! Sans Alcool, Tranquille

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

0,0 % vol.

CALORIES

22 kcal/100ml

DÉGUSTATION

Avec sa jolie robe jaune très pâle, ce sans alcool dévoile des arômes typiques du sauvignon blanc, avec des touches florales, de melon confit, d’arbouses et des fruits frais comme la nectarine et la poire. En bouche, il est ample et dense, offrant une texture riche et visqueuse qui lui donne de la profondeur. Le profil fruité, bien équilibré, se termine sur une note délicate de fraise, rendant ce sans alcool particulièrement savoureux.

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, Tranquille

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.

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



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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