

FERMENCE

PINOT NOIR



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie
- Cépage plus résistant



Sans Allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites



CÉPAGE

100% Pinot Noir

TERROIR

Sol

Argilo-Calcaire

Climat

Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C),
à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

NOTE DE DÉGUSTATION

Cette boisson sans alcool fermenté se caractérise par une robe rouge rubis éclatante. Le nez révèle des arômes de cerise, de fruits rouges et de cassis, accompagnés de subtiles notes de vanille. En bouche, sa structure tannique bien définie et son équilibre maîtrisé offrent une dégustation harmonieuse et élégante.

VINIFICATION

Récolte de nuit pour préserver la fraîcheur et la qualité des raisins. Éraflage, foulage, puis macération à chaud (60°C, 6h) pour extraire arômes et tannins. Fermentation avec notre levain naturel de levures indigènes. Après filtration, Fermençe est pasteurisé et embouteillé : un vin structuré et tannique, un équilibre maîtrisé offrent une dégustation harmonieuse et élégante.