



BONHOMME ZÉRO+

VIN BLANC DÉSALCOOLISÉ
CÉPAGES: 100% VERDEJO

0,05% alc./vol.

VEGAN

188 ml = 26 Kcalories = 5 grammes de sucre

100 ml = 14 Kcalories = 2,65 grammes de sucre

ISSU DE NOS RAISINS DE CÉPAGE VERDEJO CULTIVÉS BIOLOGIQUEMENT DANS LA RÉGION DE RUEDA

VINIFICATION

Ce vin, élaboré à partir du cépage Verdejo issu de vignes âgées de 20 ans, a été conçu pour offrir un blanc de qualité tout en préservant l'authenticité du cépage. Cultivé en gobelet selon les principes de l'agriculture biologique, sans irrigation et bénéficiant d'un fort ensoleillement, le Verdejo atteint un bel équilibre : faible en alcool, doté d'une acidité naturelle idéale, et récolté à pleine maturité avant d'être acheminé vers notre cave.

La vinification se fait en cuves inox, avec nos propres levures indigènes soigneusement cultivées. Une fois la fermentation terminée, le vin est désalcoolisé grâce à une technologie innovante développée par Golo. Ce procédé, à la fois doux et efficace, permet de limiter au maximum les manipulations tout en conservant l'identité du vin.

Bonhomme Zéro est ensuite élevé en cuves inox à température contrôlée jusqu'à la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes d'agrumes relevés d'une touche de citron vert et de fleurs blanches. Finale florale sèche avec une pointe de jasmin. Il est recommandé de le servir à une température de 6 °C afin de profiter pleinement de toutes ses saveurs.

