

Le 6ème degré

Partiellement désalcoolisé

ROUGE

PRÉSENTATION

À la croisée des chemins où tradition et innovation se rencontrent, Le 6ème Degré vous invite à redécouvrir le vin sous un nouveau jour. Élaborés avec passion et précision, ces vins à 6 degrés d'alcool sont une véritable ode à la légèreté et à la fraîcheur. Chaque gorgée est un hommage aux vignes baignées de soleil, offrant des arômes délicats et une élégance sans pareille. Parfait pour les moments de convivialité, laissez-vous transporter par cette expérience unique où chaque verre raconte une histoire de plaisir..

LE VIN

CÉPAGES: Merlot

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vinification du vin en IGP Atlantique sur un profil fruité, gourmand et élégant. Désalcoolisation partielle du vin par distillation sous vide. Le profil est ensuite retravaillé avec un léger ajout de moût pour apporter une touche de gourmandise. Aucun arôme n'est utilisé, on se concentre sur les caractéristiques organoleptiques de base de notre IGP.

DÉGUSTATION

Rouge rubis avec des reflets violets.

Arômes de framboises, de cerises rouges et une légère note épicée.

Bouche souple et fruitée, avec des tanins doux et une finale juteuse.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 9°C

ACCORDS GOURMANDS: Bruschetta aux tomates cerises et basilic, Pizza Margherita avec mozzarella fraîche, Tarte aux poivrons rôtis et fromage de chèvre.

