



Le 6ème degré

Partiellement désalcoolisé

BLANC

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: Sauvignon blanc

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

Jaune pâle avec des reflets verdâtres.

Arômes de pamplemousse, de citron vert et de fleurs blanches, avec une touche d'herbe fraîche.

Bouche légère et vive, avec des saveurs d'agrumes et une belle fraîcheur en finale.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 9°C

ACCORDS GOURMANDS: Tartare de poisson blanc avec citron vert et coriandre, Salade de chèvre chaud aux pommes et noix, Huîtres fraîches avec une vinaigrette au citron.

