



>



6 bouteilles Domaine de JOLIET - Sans Alcool - Pétillant de raisin

Fabricant : Château JOLIET

Modele : -

Domaine de JOLIET

Domaine de JOLIET - Sans alcool - Pétillant de raisin Joliet'ille

CEPAGE

Muscat : 100%

TERROIR

Le vignoble s'étend sur les terrasses alluviales de la rive gauche du Tarn, entre Toulouse et Montauban. Les sols rencontrés dans l'appellation sont des sols pauvres, propices à la production de vin de qualité. Ce sont de boulbènes (riches en limons), des rougets (limono-argileux) et des graves (limono-caillouteux). Ces sols sont maigres, lessivés, décalcifiés, acides, pauvres en matière organique, mais riches en fer et en silice.

Au confluent des influences océaniques et méditerranéennes, le climat se caractérise par un ensoleillement important, un régime de pluie faible et régulier qui donne des hivers et des printemps en général pluvieux et des étés et des automnes chauds et secs. La sécheresse est souvent accentuée par le célèbre « vent d'autan ».

VINIFICATION

Les raisins sont ramassés au levé du jour, au moment de la journée où les températures sont les plus basses, afin de conserver les arômes variétaux des cépages.

Le jus est extrait par pressurage direct, puis conservé à très basse température (1° C) avant d'être gazéifié.

DEGUSTATION

Pur jus de raisin sans alcool, cette boisson gazéifiée vous apporte, en vitamines et sels minéraux, tous les bienfaits d'un jus de fruit... à consommer sans modération, pour petits et grands, à tout moment de la journée.

ACCORDS GOURMANDS

En apéritif ou sur un dessert.

Température de dégustation : à boire frais, entre 8 et 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille type « champagne » 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €30.60

Disponibilité: Cet produit a été ajouté à notre catalogue le dimanche 16 janvier 2011