AFFRANCHI 0.0 ROUGE

MAUPERIER

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le premier Vin de France désalcoolisé issu du terroir de Castillon.

Il y a ces moments où l'on voudrait que tout le monde puisse vivre la même émotion autour de la table. Un déjeuner entre amis où certains ne boivent pas d'alcool, une soirée où l'on veut savourer sans subir. De cette envie de partage universel est né AFFRANCHI 0.0. Un nouveau territoire d'expression pour notre terroir de Castillon. Nous avons relevé un défi fou : capturer l'essence même de MAUPERIER dans une expérience libérée de l'alcool. Plutôt que d'imiter, nous avons choisi de réinventer. AFFRANCHI n'est pas défini par ce qu'il n'a pas, mais par ce qu'il apporte : une liberté totale sans compromis sur le goût.

Accords mets et vins

Il accompagne parfaitement les moments de convivialité et s'accorde avec une grande variété de mets, des plus simples aux plus élaborés.

Détails

Degrès : 0 %
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Ana Russo
Domaine : Mauperier
Couleur : Rouge
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France désalcoolisé
Cépages : Merlot
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : 100% Merlot
Vendange : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins
Vinification : Élaboré à partir des mêmes raisins qui font la renommée de nos vins, AFFRANCHI 0.0 bénéficie d'une vinification traditionnelle suivie d'un processus de désalcoolisation de haute précision qui préserve les arômes et la structure du vin. Le résultat : une expérience gustative authentique à 0.0% d'alcool.

Dégustation

Robe : Paré d'une couleur intense et brillante rouge grenat aux reflets rubis.
Nez : Le nez s'émancipe sur des arômes intenses de fruits rouges (fraise, cerise) et noirs (mure, cassis).
Bouche : La bouche est charmeuse à l'attaque, dense et fraiche en suivant avec une structure tannique délicate et enrobée.
Finale : La finale aromatique persiste longtemps sur les fruits rouges vanillés.
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 14-16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

MAUPERIER s'épanouit dans le paysage de l'appellation de Castillon. Ce qui a commencé comme un rêve familial dans un vignoble enchanteur s'est transformé en une aventure collective passionnante.Notre famille, au cœur de ce projet, a trouvé ici son écrin. Autour d'elle s'est formée une véritable Tribu de passionnés qui, jour après jour, font vivre MAUPERIER et révèlent le potentiel de nos vignes. Au fil des saisons, une communauté vibrante de soutiens fidèles, de visiteurs curieux et d'amateurs de vin s'est développée. Chacun enrichit notre histoire et donne sens à notre quête d'excellence.Guidés par l'amour du terroir et la passion, nous créons des vins qui racontent notre histoire commune, quelle qu'en soit la couleur ou le millésime. Chaque cuvée témoigne de l'engagement de MAUPERIER pour la qualité et le respect de notre terre. Venez découvrir notre domaine, déguster nos vins et rejoindre cette belle communauté. Ensemble, cultivons le plaisir, la convivialité et la passion au cœur de ce terroir exceptionnel.Ana RUSSO, Vigneronne Optimiste

Plaisirs du vin
Agen