



ROUGE PRIVÉ

DESCRIPTION

Fruité, intense et gourmand, cette boisson sans alcool a la couleur du vin, le goût du vin mais ce n'est pas du vin, car sans alcool.

C'est parce qu'on tient à vous qu'on a créé cette bouteille, alors buvez intelligemment selon vos envies.

Surprenant mais convaincant, à vous de goûter. C'est une invitation à rejoindre le nouveau

Club de Fontenille, c'est un salon privé où l'on sirote sans modération un vin rouge.

COMPOSITION

Nous avons choisi un Bordeaux de Merlot gourmand, souple et charnu. Nous lui avons extrait l'alcool et nous avons réajusté son équilibre aromatique et sa structure grâce au tour de main d'un mixologue.

Le procédé que nous avons choisi est l'évaporation sous vide.

Cette méthode permet d'évaporer l'alcool sans avoir à chauffer le vin en excès

(+/- 40°C), pour respecter au maximum les arômes et les saveurs du vin.

Cette boisson n'est pas faite pour être gardée longtemps (maximum 2 ans) et doit être consommée dans les 2-3 jours qui suivent son ouverture.

Nous conseillons de le servir à 10-12°C à l'apéritif ou en accompagnement de repas.