

VIGNOBLES
SIOZARD



ZERO DEGRE

by Claouset



CEPAGE :
Merlot 100%

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :



Au nez, très belle expression aromatique de fruits rouges frais, la bouche est souple ronde, croquante avec une très belle finale moelleuse sur des notes épicées et toastées. Complexe et élégant.



ACCORDS :

Viande rouge en sauce ou grillée, tarte aux légumes, pâtes molles, gâteau au chocolat noir

ELABORATION :



Désalcoolisation à basse température sous vide, peu énergivore, afin de préserver l'éclat et le croquant du fruit.

GRAPE VARIETY: 100% Merlot

TASTING COMMENTS: On the nose, a very beautiful aromatic expression of fresh red fruits; the palate is soft, round, and crisp, with a very nice soft finish with spicy and toasty notes. Complex and elegant.

PAIRING: Red meats in sauces or grilled, vegetable tart, soft cheese and black chocolate cake.

ELABORATION: Low-temperature, vacuum-assisted dealcoholization, energy-efficient, to preserve the brightness and crunchiness of the fruit.



Ingrédients : Vin de France désalcoolisé, sucre de raisin, arôme naturel, extrait de chêne Français, stabilisant : mannoprotéines de levures, gomme arabique, conservateurs, sulfites, E242, sorbate de potassium

Ingredients: Dealcoholised French wine, grape sugar, natural flavor, French oak infusion, stabilizer : Arabic gum, mannoproteins, preservatives, sulfites, E242, potassium sorbate.

A consommer de préférence avant fin 2026 – Drink before: December 2026

Vignobles Siozard Laubarède 33420 Lugaigac – France
Tél. : +33 (0)5.57.84.54.23 / Fax : +33 (0)5.57.84.67.10

Email : info@vignobles-siozard.com – Web : www.vignobles-siozard.com

