

## FICHE TECHNIQUE

# LA JALOUSIE

## BOISSON À BASE DE VIN DESALCOOLISÉ

*Fruité, Élégant, Gourmand*



**Terroir :** Coteaux argilo-graveleux

**Densité :** 4500 pieds/hectares

**Age moyen des vignes :** 35 ans

**Viticulture :** Enherbement maîtrisé des rangs de vignes et travail mécanique du sol afin de préserver la biodiversité. Effeillage et vendanges vertes.

### Vendanges mécaniques

**Vinification :** Les raisins sont vendangés au maximum de leur potentiel aromatique. Macération des baies sous gaz inerte pour capter le meilleur des pellicules de raisins puis pressurage délicat et fragmenté. Clarification du moût puis fermentation alcoolique sous température contrôlée (18°C).

Désalcoolisation sous vide à faible température avec conservation de la structure du vin et des arômes.

**Assemblage :**

100% Merlot

**Degré :** <0.5% vol

**Notes de dégustation :** Au nez les arômes de fraises et de prunes sont expressifs. La bouche est souple sur des fruits rouges avec beaucoup de gourmandise.