



VIGNOBLE  
OLLIVIER-COTTENCEAU

Vignerons en Muscadet depuis 1728

## PHÉNOMÈNE

### VIN BLANC DESALCOOLISÉ

100 % Melon de Bourgogne  
< 0,5 % alc./vol.

Vinification traditionnelle en cuve inox  
Elevage sur lie durant 6 mois

Désalcoolisation par distillation sous vide (25°C) avec réincorporation des arômes naturels du vin initial

Ajout de moût concentré rectifié (15g/L) pour apporter de la structure

PAS d'aromatisation artificielle



Couleur jaune or



Nez typique du melon de Bourgogne avec les agrumes, les fruits blancs et des notes florales.



Bouche fraîche et souple avec un léger perlant

Servir entre 8 et 12°C.

*Accords mets et vins possible :*  
S'apprécie à l'apéritif entre amis, avec des fruits de mer ou un poisson grillé.

Disponible en bouteille de 75cl / bouchage capsule à vis

#### Valeurs nutritionnelles par 100 ml

Energie	47 KJ / 11 Kcal
Glucides	1,5 g
Dont Sucre	1,5 g

