



DIVIN

NO/LOW

LE PRÉCURSEUR DES VINS SANS ALCOOL DE LOIRE

C'est en 2018, au cœur des Vignobles Villebois, que débute notre exploration du monde des sans alcools. C'est une quête d'innovation avec un regard résolument avant-gardiste autour du Sauvignon Blanc notre cépage favori de la Loire ! Fort de sa première expérience réussie dans l'univers des Wine Seltzer, DIVIN poursuit son chemin avec le lancement de ses vins désalcoolisés. Ce projet audacieux est le fruit de mois de recherche et d'innovation, combinant des techniques de vinification artisanales avec des méthodes modernes de désalcoolisation.

SANS ALCOOL - ALCOHOL FREE

PINOT NOIR

Collection *Vigneron* 

Les cuvées *Vigneron* Sauvignon Blanc et Pinot Noir, issues d'une méticuleuse sélection de parcelles, sont servies sur les plus belles tables gastronomiques. Leur élaboration associe le savoir-faire traditionnel et la curiosité avant-gardiste. Elles magnifient l'univers du vin sans alcool. Nos cuvées uniques apportent un plaisir incomparable à vos convives et subliment vos dîners raffinés.

Vignoble

Nos vignobles se situent dans le Val de Loire, une région de terroirs exceptionnels. Bordant la Loire et nichées près des châteaux emblématiques de Chenonceau et de Chambord, nos parcelles de Pinot Noir sont conduites avec soin et dans le respect de l'environnement par notre chef de culture. Cette combinaison de terroir et de techniques culturales nous permet de créer un vin de base unique, parfait pour le délicat processus de désalcoolisation.

Élaboration

DIVIN *Vigneron* incarne la nouvelle réalité des vins sans alcool, alliant finesse et précision pour se rapprocher des meilleurs vins traditionnels. Notre Pinot Noir est le fruit d'une viticulture adaptée et d'une vinification complexe, avec un élevage en partie sous-bois et en cuves inox. Ensuite, l'extraction douce de l'alcool, grâce à une combinaison de techniques de distillation respectueuses des arômes, préserve l'essence même du vin. Notre savoir-faire permet au DIVIN *Vigneron* de conserver toute la subtilité et l'équilibre du grand vin d'origine, parfait pour sublimer vos plus belles tables.

Dégustation

DIVIN *Vigneron* Pinot Noir offre une dégustation harmonieuse. Ce Pinot Noir mûr dévoile des arômes marquants de fruits rouges, cerise, fraise, épices, notes balsamiques, et un boisé présent mais subtil, apportant structure et complexité. En bouche, ce vin rouge sec charme par son élégance et sa fraîcheur, avec des tanins vifs et affirmés qui ancrent ce Pinot dans le caractère du climat frais de la Vallée de la Loire.

Recommandation gastronomique

Divin Vigneron Pinot Noir, avec sa palette aromatique riche et sa bouche élégante, s'harmonise parfaitement avec des plats gourmands.

Voici une suggestion de repas :

****Entrée****

Tartare de thon rouge mariné au citron vert, dés d'avocat et éclats de sésame torréfié

****Plat Principal****

Magret de canard rôti, écrasé de pommes de terre au beurre noisette et légumes glacés au miel, jus réduit aux fruits rouges

****Dessert****

Pavlova croustillante, crème vanillée et assortiment de fruits rouges frais, coulis acidulé

Cette combinaison met en valeur les nuances aromatiques du vin, tandis que la richesse et l'élégance du Pinot Noir subliment les saveurs intenses et équilibrées de chaque plat.



DIVIN - DIVINNOLOW.COM

#divinnolow