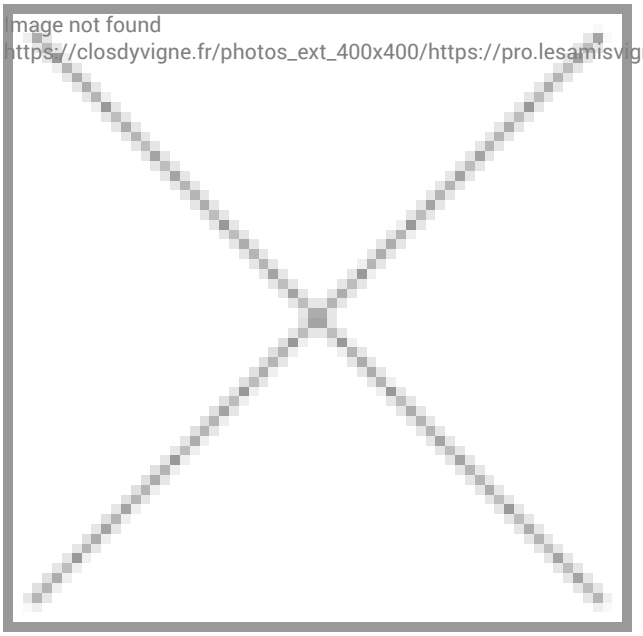
AFFRANCHI 0.0 ROUGE

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Vrai | Intense | Expressif | Séduisant

Il y a ces moments où l'on voudrait que tout le monde puisse vivre la même émotion autour de la table. Un déjeuner entre amis où certains ne boivent pas d'alcool, une soirée où l'on veut savourer sans subir.

De cette envie de partage universel est né AFFRANCHI 0.0 Rouge. Un nouveau territoire d'expression pour notre terroir de Castillon. Nous avons relevé un défi fou : capturer l'essence même de MAUPERIER dans une expérience libérée de l'alcool.

Désalcoolisation sous vide, sans arôme ajouté, pour préserver toute l'intensité du fruit. Plutôt que d'imiter, nous avons choisi de réinventer.

AFFRANCHI 0.0 Rouge n'est pas défini par ce qu'il n'a pas, mais par ce qu'il apporte : une liberté totale sans compromis sur le goût.

Accords mets et vins

Il accompagne parfaitement les moments de convivialité et s'accorde avec une grande variété de mets, des plus simples aux plus élaborés.

Détails

Domaine : Mauperier
Couleur : Rouge
Degrès : 0 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France désalcoolisé
Nom du Vigneron : Ana Russo

Caractéristiques

Cépage : 100% Merlot
Vendange : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins
Vinification : Élaboré à partir des mêmes raisins qui font la renommée de nos vins, AFFRANCHI 0.0 bénéficie d'une vinification traditionnelle suivie d'un processus de désalcoolisation de haute précision qui préserve les arômes et la structure du vin. Le résultat : une expérience gustative authentique à 0.0% d'alcool.

Dégustation

Robe : Paré d'une couleur intense et brillante rouge grenat aux reflets rubis.
Nez : Le nez s'émancipe sur des arômes intenses de fruits rouges (fraise, cerise) et noirs (mure, cassis).
Bouche : La bouche est charmeuse à l'attaque, dense et fraiche en suivant avec une structure tannique délicate et enrobée.
Finale : La finale aromatique persiste longtemps sur les fruits rouges vanillés.
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 14-16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Il y a ce moment.La bouteille qu'on ouvre.Le premier verre qu'on tend à quelqu'un qu'on aime. Ce silence après la première gorgée, puis le sourire.C'est pour ces moments-là qu'on a tout quitté.En 2022, on a posé nos valises à MAUPERIER avec une intuition : ces instants de partage authentique méritent des boissons à leur hauteur. Pas des produits. Des émotions en bouteille.Depuis, nos Vins de France comme nos AOC ont été primés, notre domaine est devenu 100% bio, et notre Communauté grandit sur trois continents.Puis quand on s'est demandé comment inviter ceux qui ne boivent pas d'alcool autour de la table, la réponse était évidente : on a créé AFFRANCHI 0.0, premier Vin de France Désalcoolisé élaboré par une vigneronne.Avec ou sans alcool, nous mettons l'Art de Vivre en bouteille.AnaVigneronne Optimiste

