

FOLIE DE PIERRE

فوار أبيض منزوع الكحول



نوع العنب

100% شاردونيه

الأراضي المحلية

• الأصل

مزيج من أنواع العنب الطازج من مختلف المناطق الفرنسية

• التربة

غالبا كلسية جيرية

• المناخ

قاري ومتوسطي

لمة خبير النبيذ

• ملاحظات التذوق

فستان أصفر لامع. رغوة رقيقة وناعمة ومستمرة. ذو نكهة وفاكهي ومع درجات جميلة من الزهور. فوار ذو توازن جميل ومثابرة طويلة مع رقائق من ذهب ٢٤ قيراط.

• طريقة الإنتاج

يتم جني العنب ليلا للاستفادة من درجات الحرارة الليلية المنخفضة. وبعد عملية التصنيع التقليدية، يتم إزالة الكحول من 0% FOLIE DE Pierre عن طريق (Spinning Cone) لإعطائه معناه الكامل. ثم يتم تعبئة المشروب منزوع الكحول في زجاجات ترتدي علبة أنيقة تستحق هذه الفقاعة الرقيقة.

الدرجة

0%

درجة حرارة الاستعمال

8-10 °C

درجة حرارة الاحتفاظ

من 10 إلى 12 °C

مدة الاحتفاظ المترتبة

5 سنوات



DOMAINES
PIERRE CHAVIN