

ZERO° K O S M O

VIN ROSÉ EFFERVESCENT DÉSALCOOLISÉ | 0,0°



CÉPAGES

50% Gamay, 50% Merlot



TERROIR

Sélectionné au cœur de l'Occitanie, où les vignes captent l'équilibre parfait entre soleil et fraîcheur. Les sols argilo-calcaires apportent une minéralité subtile qui se retrouve dans chaque goutte.



VITICULTURE

Chaque parcelle est travaillée avec précision pour garantir un fruit sain et expressif. Les vignes, cultivées avec soin, sont taillées pour maîtriser les rendements, favorisant ainsi la concentration des arômes. Les sols sont entretenus mécaniquement pour favoriser l'enracinement profond et limiter les interventions. Les raisins sont récoltés tôt le matin, à une maturité idéale, pour capturer toute leur fraîcheur et préserver leur vivacité.



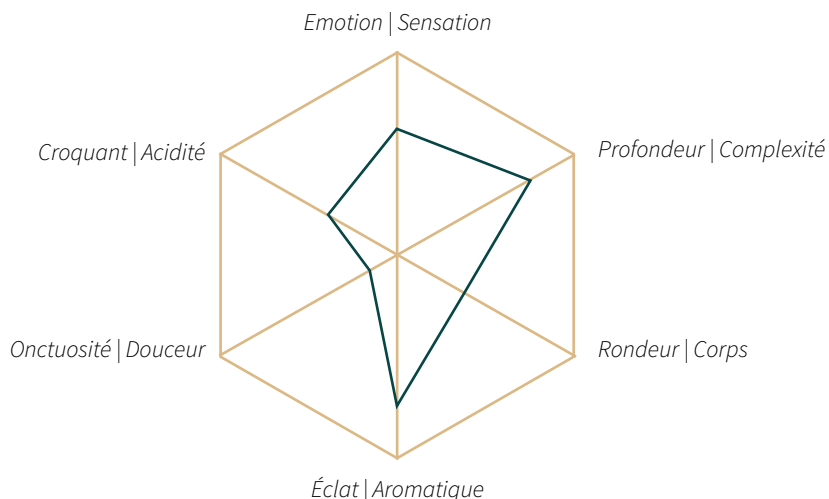
VINIFICATION

Kosmo Zero est le résultat d'une vinification méticuleuse pour préparer une désalcoolisation stable et fine. Les raisins sont pressés en douceur, puis vinifiés traditionnellement avant de passer par un processus de désalcoolisation respectueux, qui conserve les arômes et la structure du vin.



DÉGUSTATION

Frais, croquant, éclatant. Kosmo Zero ne se boit pas, il se vit. Ce n'est pas qu'un vin sans alcool, c'est une invitation à profiter pleinement de l'instant : une soirée d'été entre amis, un apéritif léger, ou même une pause au soleil. Il rassemble, il inspire, il connecte.



LOGISTIQUE

BOUTEILLE

Champenoise Cuve close
Hauteur : 30,2 cm
Poids : 1,75kg
Gencod : 3760411480569

CARTON

Dimensions : 27,6x18,4x31,2 cm
Poids : 7,7 kg
Unités par carton (UCV/Carton) : 6
Gencod : -

COUCHE (NIVEAU)

Nombre de couches : 5
Nombre de cartons : 19
Cartons par palette : 95

PALETTE EUR

Dimensions : 80x120x170 cm
Poids : 810 kg
Bouteilles par palette : 570

MAISON CHAPE
FRANÇAISE

ERWAN PETRUS +33(0)6 52 26 29 76

PAR ADN WINES | 6 PLACE JEAN SESQUIÈRES | 31130 BALMA | OCCITANIE | FRANCE