



DOMAINE DES
FÉRAUD

ZÉROSÉ 2025



VIN DE FRANCE BIO DÉSALCOOLISÉ



Des bulles pour tous les jours : 0 % d'alcool, bio, sans arômes ni sucres ajoutés. Un rosé effervescent provençale unique. Découvrez le parfait compromis entre « j'ai envie de m'amuser ce soir » et « demain matin, je dois me lever à 6 heures ».

| CÉPAGES Mourvedre, Syrah, Rolle

| VINIFICATION en Inox

| ALCOOL 0,5% Vol.

Désalcoolisation par évaporation / distillation sous vide à 28°

| CONSEILS Bien frais, servir à < 9°.

VIN & VINIFICATION

Nous avons longtemps hésité à produire un vin sans alcool. Nous nous sommes donc mis au travail, mais sans revoir nos exigences à la baisse. Notre Zérosé est donc certifié biologique et produit sans aucun ajout de sucres, d'eau ou d'arômes. Pour y parvenir, nous avons vinifié pour la première fois des raisins récoltés à la main pour obtenir un vin avec un sucre résiduel naturel de 15 g/l, puis nous avons collaboré avec une



Suggestion accords mets-vin : Bouchées de foie gras de canard

jeune start-up française innovante pour la désalcoolisation ultérieure à l'aide d'une technologie de pointe (élimination douce de l'alcool par évaporation sous vide à 26-28 °C ; extraction et recyclage des arômes). Notre Zérosé est une boisson pétillante pour adultes qui possède ses caractéristiques propres, une forme authentique de progrès technologique.

DÉGUSTATION : La robe présente une couleur saumonée, de jolis reflets gris et une fine effervescence. Le nez est frais et élégant, avec des arômes de pêche et de framboise et une légère note minérale. En bouche, on retrouve un bel équilibre. Le perlage fin apporte du volume et de la fraîcheur, ainsi qu'une finale délicate mais très rafraîchissante et vive, pleine d'arômes de fruits et de raisin.

VIN & METS

En tant qu'alternative pétillante sans alcool, le Zérosé ne convient pas seulement au « Dry January » (ou « mois sans alcool »). Pur, avec ou sans glaçons, ou dans un cocktail sans alcool (nous le recommandons avec du gin, du tonic et des jus d'agrumes fraîchement pressés), c'est une solution savoureuse et efficace pour toutes les occasions festives. N'hésitez pas également à déguster notre Zérosé avec un foie gras de canard ou un pâté de gibier, des plats mijotés, des dattes enrobées de lard, un risotto au gorgonzola et pour le dessert un Semifreddo à la ricotta et aux fruits rouges.