

ÔPIA

BOISSON À BASE DE JUS DE RAISIN
CABERNET BIOLOGIQUE NON FERMENTÉ



ALC.
0% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8° à 10° Celsius

CONSERVATION

Constante, entre 10° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

50 g/l



CÉPAGES

100% Cabernet

TERROIR

• ORIGINE

Sud de France.

• SOL

Argilo-Calcaire.

• CLIMAT

Méditerranéen.



CARACTÉRISTIQUES

• NOTES DE DEGUSTATION

ÔPIA Cabernet Rosé, cuvée biologique sans alcool, offrant une robe rose pâle aux reflets lumineux. Le nez, aux arômes de petits fruits rouges, tels que la groseille, le cassis et la framboise, se marient harmonieusement à de délicates touches florales et épicées. La bouche, d'une belle élégance est empreinte d'une intense fraîcheur, soulignée par des notes gouleyantes de pamplemousse rose.

• ÉLABORATION

Après éraflage et foulage, une macération pelliculaire des raisins est effectuée à froid, à environ 4°C. Cette macération, réalisée avant pressurage, dure 8 heures et permet d'extraire l'ensemble des composés du raisin tels que les polyphénols, anthocyanes, tanins et resvératrols, ainsi que les minéraux et les précurseurs aromatiques. La complexité aromatique est obtenue grâce à un élevage sous forme d'infusions de pépins biologiques et de chêne français.