

# CHENIN BLANC 0,0

<šenin blank>

vinařství/winery DIVIN

oblast/region Loire, Francie

[luár]

Projekt DIVIN odstartoval v roce 2018 s vizí vytvořit ta nejkvalitnější nealkoholická vína z oblíbených odrůd révy údolí Loiry.

Jako majitel vinic DIVIN spojuje požadavky na odstranění alkoholu s udržitelnými a etickými vinařskými postupy. S hlubokým respektem k půdě a k týmu dbá na to, aby vína zůstala autentická, aniž by byla ohrožena kvalita nebo životní prostředí.

Nealkoholická vína DIVIN se umísťují na prvních příčkách v mezinárodních soutěžích svého druhu.

*The DIVIN project was launched in 2018 with the vision of creating the highest-quality non-alcoholic wines from popular grape varieties of the Loire Valley.*

*As the owner of DIVIN vineyards, the company combines the demands for alcohol removal with sustainable and ethical winemaking practices. With deep respect for the land and the team, it ensures that the wines remain authentic without compromising quality or the environment.*

*DIVIN's non-alcoholic wines rank among the top places in international competitions of their kind.*

Odrůda/variety: Chenin Blanc



Popis: **Rafinovaný smyslový zážitek s lákavou vůní žlutého ovoce, hrušek a zlatého jablka, která jemně evokuje čerstvě upečený tarte tatin. Na patře je šťavnaté, jemné a jemně karamelizované, čímž dosahuje rovnováhy.**

*A refined sensory experience with an enticing aroma of yellow fruit, pears and golden apple, subtly evoking a freshly baked tarte tatin. On the palate it is juicy, delicate and lightly caramelised, achieving a perfect balance.*

Podávat při/serve at: **6-8°C**

Doporučení k jídlu: **skvělé jako aperitiv, k mořským plodům a asijské kuchyni.**

*Great at aperitif, to seafood and Asian food.*

Vinifikace: fermentace v nerezovém tanku a poté odpaření alkoholu ve vakuu při nízké teplotě.  
*Fermentation in stainless steel tanks and then vacuum distillation by low temperature.*

**Obsahuje pouze 20 kcal/100ml!**

**Contains only 20 kcal/100ml!**