

Le vin blanc de kiwi : saveur de l'été

De quoi s'agit-il?

C'est tout simplement un vin élaboré avec des kiwis, en suivant les conseils d'œnologues aguerris. Les kiwis sont mis en fermentation comme et la transformation se fait de la même manière qu'un vin de raisin.

100% naturel

Le vin de kiwi ne subit aucun ajout d'arômes artificiels, naturels. Il ne contient pas non plus de colorants, quelle que soit leur nature.

100% français

Culture et récolte des kiwis, fermentation et mise en bouteille sont opérées en France.

100% éco-responsable

Chaque année, 10% de la production de kiwis est jetée pour cause de fruits déclassés. Ce sont ces kiwis qui composent ce vin.



Notes de dégustation

Robe
Jaune pâle.

Nez
Exubérant, de belles notes d'agrumes et de fruits exotiques.

Bouche
Fraîcheur et fruité sont de mise.

Suggestions d'accord mets & vin

En apéritif (il est peu alcoolisé), avec du poisson, des fruits de mer ou crustacés, ou encore dans des salades qui contiennent des agrumes.



Tout savoir sur le Vin Blanc de Kiwi

Contact presse : Clémence Haddad - clemence.haddad@bienmanger.com - 04 66 32 13 25