

CAFÉ DE PARIS 0%

BRUT BLANC DE BLANCS

  
CAFÉ DE PARIS  
PRODUIT DE FRANCE

Depuis 1898 en Gironde, nos caves sont le berceau de l'élaboration de vins effervescents. Aujourd'hui ouvertes à la visite, elles témoignent d'un savoir-faire historique unique. Autrefois exploitées pour l'extraction de la pierre ayant notamment contribué à la construction de Bordeaux, ces carrières ont laissé place à des caves dont la température et l'hygrométrie offrent des conditions parfaites pour la production de vins effervescents.

En 1967, les propriétaires pionniers Dubonnet, Cusenier et Cinzano décident de lancer une marque de vins mousseux "Café de Paris", à la suite d'un déjeuner dans un restaurant local du même nom.

Depuis 1985, la prise de mousse est réalisée en cuve close (méthode Charmat), garantissant qualité du vin et finesse de la bulle. C'est un nouvel essor pour Café de Paris, qui s'exporte partout dans le monde et étend sa gamme vers les effervescents aromatisés, les cocktails et le sans alcool.

Café de Paris, un nom de marque fort et identitaire, représentant l'art de vivre à la française depuis plus de 60 ans.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

La récolte et la vinification du vin sont gérées dans nos caves partenaires situées dans le sud de la France. Les cépages Ugni Blanc et Colombard sont privilégiés pour cette cuvée.

Les vins sont vinifiés selon un cahier des charges précis en termes permettent de résister au process de désalcoolisation. Les vendanges tardives sont privilégiées pour assurer des notes de maturité au vin, tout en gardant l'acidité.

Les vins sont assemblés, filtrés et stabilisés à froid avant d'être envoyés à notre distillerie partenaire pour désalcoolisation. Nous recevons ensuite la base de vin sans alcool sur notre site de Cubzac, préparons la recette (aromatisation), la carbonatons pour créer l'effervescence, puis l'embouteillons.

Café de Paris sans alcool est une Boisson Aromatisée à Base de Vin désalcoolisé dont le profil aromatique lui est conféré par sa recette unique. Grâce à la qualité et à la longévité de son effervescence, Café de Paris se prête particulièrement à la création de mocktails avec une touche française.

## DÉGUSTATION

Une belle couleur dorée avec des bulles fines et légères. Un nez doux et frais aux arômes de fruits et de fleurs blanches. En bouche, des notes douces de fruits tropicaux (ananas) et de vanille.

Température de service 8°- 12°C

**FRAIS & HARMONIEUX**  
**FLORAL & FRUITÉ**  
**GOURMAND**

Degré d'alcool : **0% vol.**

Sucre : **44g/L**

Date de Durabilité Minimale : **24mois**

