



**NOUVEAUTÉ
DIVIN NO/LOW**

**LA CUVÉE 'VIGNERON'
UN SAUVIGNON BLANC
GASTRONOMIQUE D'EXCEPTION,
L'ÉLÉGANCE SANS ALCOOL !**

DIVIN

LA TENDANCE DU VIN SANS ALCOOL REFLÈTE UN CHANGEMENT CULTUREL PLUS LARGE VERS DES MODES DE VIE PLUS SAINS, SOBRES ET RESPONSABLES. AVEC UNE DEMANDE CROISSANTE, UNE OFFRE DIVERSIFIÉE ET UNE ACCEPTATION SOCIALE ACCRUE, LE VIN SANS ALCOOL DEVIENT UNE OPTION INCONTOURNABLE POUR DE NOMBREUX CONSOMMATEURS À LA RECHERCHE D'UNE ALTERNATIVE SANS ALCOOL RAFFINÉE ET SAVOUREUSE.



LE VIN SANS ALCOOL, KÉSAKO?

Le vin sans alcool, souvent appelé **vin non alcoolisé** ou **vin désalcoolisé**, est une alternative de plus en plus populaire pour ceux qui souhaitent profiter du plaisir et des saveurs du vin sans les effets de l'alcool. Cette boisson offre une **alternative rafraîchissante et savoureuse**, adaptée à un mode de vie sobre, à une alimentation équilibrée ou à des préférences personnelles.

C'est dans cette optique que **DIVIN**, la marque de **no/low des Vignobles Villebois** présente **DIVIN Vigneron**, une création produit très élaborée, rappelant **les caractéristiques du cépage Sauvignon Blanc** et offrant une expérience gustative similaire mais **sans l'effet de l'alcool**.

DIVIN VIGNERON SAUVIGNON BLANC, LE PARFAIT ÉQUILIBRE ENTRE PRÉCISION D'ÉLEVAGE ET FINESSE AROMATIQUE

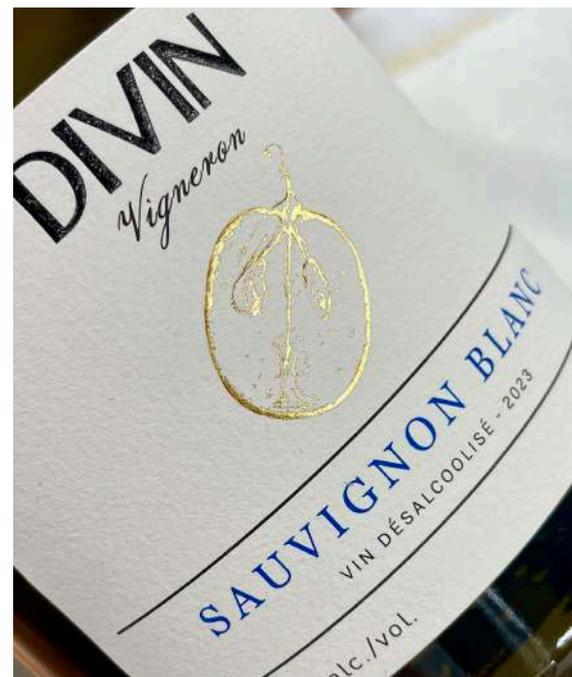
La cuvée '**Vigneron**' Sauvignon Blanc à 0,5% d'alcool est une véritable œuvre gastronomique, élaborée à partir des **parcelles des Vignobles Villebois en Touraine**.

Chaque gorgée de Divin '**Vigneron**' Sauvignon Blanc dévoile un **méticuleux travail d'assemblage et d'élevage du vin**, minutieusement orchestré pour atteindre la perfection. Cette création unique est le fruit d'une **expertise parfaite d'élevage du vin** dans les fûts, réalisée avec soin et délicatesse, conférant au vin une complexité et un caractère d'exception. Ce processus minutieux, où le vin est choyé et affiné lui permet d'atteindre son plein potentiel aromatique et gustatif. En parallèle, la **technique innovante de réintégration des arômes en fin de désalcoolisation** vient sublimer cette élaboration, offrant une expérience sensorielle incomparable.

L'équilibre parfait entre **l'acidité rafraîchissante et la douceur des arômes** donne à ce vin une élégance sans pareille, en faisant un compagnon idéal pour les mets les plus raffinés.

La cuvée '**Vigneron**' Sauvignon Blanc à 0,5% d'alcool témoigne du **mariage harmonieux entre innovation et tradition**, offrant une émotion inoubliable, tout en respectant les exigences d'un mode de vie équilibré et sobre.

C'est une invitation à découvrir la richesse et la finesse des vins de la Vallée de la Loire, dans une **version sans alcool** à la fois moderne et intemporelle.



LE VIGNOLE ET VINIFICATION

Ce **Sauvignon Blanc**, élaboré dans le Val de Loire, provient des parcelles de vieilles vignes. Son caractère unique résulte de l'assemblage minutieux de deux éléments distincts : **une partie élevée en cuve inox et une autre élevée en barrique pendant 10 mois.**

La fraction élevée en cuve inox préserve la fraîcheur et la vivacité des fruits, capturant ainsi toute la richesse aromatique du Sauvignon Blanc. Les arômes de fruits tropicaux, de citron vert et de pamplemousse sont ainsi sublimés, offrant une expérience gustative **intense et rafraîchissante**. La fraction élevée en barrique apporte une dimension supplémentaire à ce vin, en lui conférant une **complexité et une profondeur remarquables**. Les notes subtiles de vanille, de noisette et de boisé se marient harmonieusement avec les arômes fruités, ajoutant une **touche d'élégance et de sophistication à l'ensemble**.

Cette combinaison astucieuse de techniques d'élevage permet de créer un vin de base exceptionnel, qui constitue le **point de départ idéal pour le processus délicat de désalcoolisation**. En préservant **l'équilibre subtil entre fraîcheur et complexité**, l'équipe DIVIN est en mesure de produire un **Sauvignon Blanc sans alcool d'une qualité incomparable**, fidèle à l'esprit et à l'essence même du terroir du Val de Loire.

LA FABRICATION

La cuvée DIVIN Vigneron est le fruit d'un **procédé de désalcoolisation** novateur et unique, qui repose sur la méthode de distillation sous vide associée à une technique ingénieuse de **réintégration des arômes en fin de processus**. Cette approche révolutionnaire permet d'exprimer pleinement la singularité du Sauvignon Blanc tout en préservant ses élégantes notes toastées et vanillées, résultant de l'assemblage subtil utilisé lors de sa vinification.

Grâce à ce procédé sophistiqué, DIVIN Vigneron offre une expérience gustative exceptionnelle, révélant toute la **complexité et la richesse aromatique de ce cépage emblématique**. Les arômes frais et fruités du Sauvignon Blanc sont **sublimés par des notes boisées**, ajoutant une dimension supplémentaire à ce vin élégant et raffiné.

LA DÉGUSTATION

Divin 'Vigneron' Sauvignon Blanc offre une dégustation véritablement harmonieuse, où chaque gorgée révèle une symphonie d'arômes distincts et raffinés. Dès le premier nez, on est séduit par des **notes envoûtantes de fruits blancs juteux, de poire mûre et de cassis**, qui évoquent un verger en pleine floraison. Les nuances délicates de fleurs de cerisier et d'ortie sauvage apportent une **touche florale subtile et élégante**, évoquant la douceur printanière d'un jardin en fleurs. En arrière-plan, les **notes de vanille et de bois frais** ajoutent une profondeur et une complexité supplémentaires, offrant une palette aromatique riche et séduisante. En bouche, ce vin blanc sec se distingue par **son élégance et sa fraîcheur**, où les arômes boisés se marient harmonieusement pour offrir une **belle amplitude en bouche**. La texture est soyeuse et équilibrée, avec une **acidité vive et une finale longue et persistante**, qui laisse une empreinte mémorable sur le palais.

Cette cuvée offre un **équilibre parfait entre vivacité et raffinement**.

Divin Vigneron Sauvignon Blanc est bien plus qu'un simple vin sans alcool ; c'est une sensation gustative, qui invite à savourer chaque instant avec élégance et sophistication.



contenance: 75cl
prix: 16€

Pour plus de gourmandise et de gastronomie, la cuvée DIVIN Vigneron Sauvignon Blanc sera très appréciée avec une salade de chèvre chaud et sa vinaigrette légèrement agrumée ou un filet de bar grillé avec ses légumes de saison.

A PROPOS DE DIVIN NO LOW

DIVIN est la start-up associée **aux Vignobles Villebois**, une entreprise familiale spécialisée dans la production de **Sauvignon Blanc** dans les plus prestigieuses appellations du Centre-Val de Loire. En tant que producteurs dans les appellations de Sancerre, Pouilly-Fumé ou Touraine, l'exploration de nouveaux horizons est possible grâce à **DIVIN et ses produits novateurs, qu'ils soient désalcoolisés ou à faible teneur en alcool**. Cet espace de créativité permet à l'équipe DIVIN d'exprimer son imagination pour mettre en valeur la polyvalence remarquable de ce cépage préféré !

Tous les produits sont issus d'une **fabrication artisanale** supervisée par l'**œnologue Alessandro Bariè**. À la vigne comme au chai, l'équipe DIVIN collabore étroitement pour cultiver des raisins d'une qualité exceptionnelle, indispensables à la **création d'un Sauvignon Blanc remarquable**. Cette phase est cruciale, car la qualité du vin est primordiale pour garantir un produit final irréprochable!

Par la suite, une extraction délicate de l'alcool à basse température est effectuée grâce à un alambic spécialement conçu. C'est là que la véritable magie opère : **les arômes précieux sont préservés avec soin tout en extrayant l'alcool**. Le résultat est exquis, prêt à être embouteillé et dégusté pour accompagner repas, moments de convivialité en toutes occasions.



Alessandro Bariè est né à Milan avec une destinée prévue dans le droit, suivant ainsi les traces de ses deux parents avocats. Cependant, il a choisi de dédier sa vie à sa passion profonde : le vin. Initié par une licence en sciences et technologies agricoles, il a ensuite poursuivi avec un master de deux ans en œnologie et viticulture durable. Tout au long de ses études, Alessandro a acquis une précieuse expérience en travaillant à chaque saison dans des domaines viticoles, parcourant ainsi l'Italie jusqu'au sud-ouest de la France, et même dans le Cher où il a posé ses valises !



DIVIN

NO/LOW

VINS SANS ALCOOL ET WINE SELTZER DE LOIRE

RÉCAPITULATIF DE GAMME

PRIX PUBLIC CONSEILLÉS

Disponibles chez les cavistes spécialisés, sur le site www.tresorsdebacchus.com
et dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (Sancerre et Saint-Aignan)



DIVIN canettes

Faible en calories (0g),
faible en alcool (5%)
Vendues en pack de 6 : 11,50€



DIVIN Sauvignon Blanc 0.0%

Contenance: 75cl
Prix: 10,20€



DIVIN Sauvignon Blanc Fines Bulles 0.0% & DIVIN Blush Fines Bulles 0.0%

Contenance: 75cl
Prix: 11,10€



DIVIN Vigneron Sauvignon Blanc

Contenance: 75cl
Prix: 16€

www.divinnolow.fr

Information complémentaire, visuels et dégustation
canette et vins sans alcool sur demande.

Contact Presse :

Fleur Leynaud
leynaud.fleur@gmail.com
06.80.10.48.55

Contact e-RP :

Luna Sefil
luna@lesvignoblesvillebois.com
06.85.38.30.88

