

**NOUVEAUTÉ**

**DIVIN *Vigneron* BLANC DE BLANCS**  
**L'ART DU SANS ALCOOL POUR LES FESTIVITÉS !**

(MOINS DE 0,5% D'ALCOOL)



**Qu'il s'agisse du réveillon de Noël, du jour de l'An ou simplement d'une réunion entre amis pour célébrer la fin de l'année, ces moments sont l'occasion de se retrouver autour de mets délicieux. Mais les festivités ne se limitent pas aux plats ; les boissons jouent un rôle tout aussi important pour créer une ambiance festive et conviviale. Et si cette année, on mettait l'accent sur des breuvages qui pétillent de saveurs sans pour autant contenir une goutte d'alcool ? Loin d'être de simples alternatives, les options sans alcool offrent une richesse et une diversité surprenantes, permettant à chacun de trinquer avec panache et de profiter pleinement de la fête, du début à la fin.**

**Pour les fêtes, découvrez la nouvelle cuvée DIVIN *Vigneron* Blanc de Blancs au Chenin Blanc, une option désalcoolisée qui allie tradition et raffinement. Issu du célèbre cépage Chenin Blanc du Val de Loire, ce «Blanc de Blancs» offre une expérience sensorielle délicate et riche en arômes. Il est parfait pour ceux qui souhaitent trinquer avec élégance et profiter pleinement de la fête, sans alcool.**

## **DIVIN *Vigneron* BLANC DE BLANCS : LE GOÛT DE L'EXCELLENCE, SANS ALCOOL!**

Cette dernière création s'inscrit dans la collection *Vigneron* issue d'une méticuleuse sélection de terroirs et de parcelles, et servie sur les plus belles tables gastronomiques. Son élaboration associe savoir-faire traditionnel et curiosité avant-gardiste. Elle magnifie l'univers du vin sans alcool (à moins de 0,5% d'alcool).

### **Vignoble**

Les vignobles de Chenin Blanc, situés dans le Val de Loire à proximité des châteaux de Chenonceau et Chambord, s'épanouissent sur des coteaux de tuffeau, d'argiles à silex et de graviers culminant entre 80 et 150 mètres d'altitude. Ces terroirs, alliés à un climat tempéré aux influences continentales, favorisent une maturation lente et harmonieuse des baies.

Conduites avec soin par le chef de culture, les vignes sont cultivées dans le respect de l'environnement, grâce à des pratiques douces comme le travail des sols, l'enherbement maîtrisé et l'observation attentive. Ce lien entre nature et savoir-faire permet d'élaborer un vin de base équilibré et expressif, parfaitement adapté au délicat processus de désalcoolisation.



## Élaboration

DIVIN *Vigneron* incarne une nouvelle réalité des vins sans alcool, alliant finesse et précision pour se rapprocher des vins fins traditionnels. Ce Blanc de Blancs est un assemblage 100 % Chenin Blanc, dont 40 % élevés en foudre de chêne de la forêt de Brouard.

Une fois le vin de base élaboré, l'extraction douce de l'alcool, grâce à une combinaison de techniques de distillation respectueuses des arômes, préserve l'essence même du vin et une fraîcheur remarquable. Ce savoir-faire permet au DIVIN *Vigneron* d'exprimer toute la subtilité et l'équilibre du grand vin, idéal pour sublimer les plus belles tables.

## Dégustation

Divin *Vigneron* Blanc de Blancs se distingue par une robe paille aux reflets dorés et une effervescence fine et persistante. Le nez puissant exprime des arômes frais de poire, pêche et pomme verte, enrichis de notes vanillées et caramélisées apportées par l'élevage sous-bois. En bouche, l'attaque franche laisse place à une fine bulle. Le vin présente une très belle longueur, révélant volume, gourmandise et complexité aromatique.



«DIVIN *Vigneron* Blanc de Blancs, avec ses fines bulles, sa fraîcheur salivante et ses arômes fruités et vanillés, s'accorde idéalement avec des mets tant sucrés que salés ou même ceux offrant une combinaison raffinée. En apéritif, il offrira son côté festif et élégant ; il pourra tout autant vous accompagner tout au long d'un repas. Il magnifiera vos découvertes culinaires.»

**Alessandro Barié,**  
oenologue chez DIVIN



## Recommandation gastronomique

**\*\*Entrée\*\***

Carpaccio de Saint-Jacques au citron, huile d'olive et zestes d'orange

**\*\*Plat Principal\*\***

Filet de bar rôti, purée de céleri et légumes croquants, sauce beurre blanc

**\*\*Dessert\*\***

Tartelette au citron meringuée, légère et acidulée

Prix public conseillé : 19,80€

## À PROPOS DE DIVIN NOLOW

DIVIN NOLOW a été fondé en 2018 par Les Vignobles Villebois et débute cette exploration du monde des vins sans alcool. C'est une quête d'innovation avec un regard résolument avant-gardiste autour du Sauvignon Blanc, le cépage favori de la Loire ! Forts de plusieurs années de recherche et développement et le succès de sa gamme **Origine**, DIVIN poursuit son développement avec le lancement d'une gamme *Vignerons* offrant des vins désalcoolisés singuliers avec des cépages de Loire ouvrant à une expérience de dégustation unique. Ce projet audacieux est nourri par une passion viti-vinicole combinant des techniques de vinification artisanales avec des méthodes modernes de désalcoolisation.

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, en Touraine en 2022 où il effectue ses premières vendanges pour DIVIN et même dans le Cher où il a posé ses valises !

**Pour cet œnologue, l'aventure du vin sans alcool est un défi aussi ambitieux qu'exaltant.**

*« Habitué à travailler l'équilibre et la complexité des vins traditionnels, j'ai dû repenser chaque étape de la vinification pour préserver l'âme du vin tout en le libérant de son alcool. De la sélection rigoureuse des raisins à l'élaboration d'un vin de base structuré, jusqu'au délicat processus de désalcoolisation, chaque décision est guidée par une quête d'excellence. Allier technicité, intuition et respect du terroir, tout en repoussant les limites de l'innovation, fait de cette aventure une véritable révolution sensorielle, où mon savoir-faire œnologique s'exprime autrement, avec la même exigence et la même ardeur. » Alessandro Bariè*



[www.divinnolow.fr](http://www.divinnolow.fr)



### Contact Presse

Fleur Leynaud Merlet  
[leynaud.fleur@gmail.com](mailto:leynaud.fleur@gmail.com)  
06.80.10.48.55