

Cuvée Pépille sans alcool 2025

GAMME SANS ALCOOL

La Cuvée Pépille est notre premier pétillant désalcoolisé, il est issu de nos meilleurs raisins de Gewurztraminer en culture biologique. Médaille d'argent au mondial des vins blancs concours 2025 !



Les ingrédients

100% vin du domaine désalcoolisé avec ajout de CO2. *Contient des sulfites. Sans arômes ajoutés.*

Valeurs nutritionnelles

Énergie 19 Kcal - **Sucre** 3,3g

Sel 0,0g - **Acides gras saturés** 0,0g

La description

Élaboré au domaine, ce pétillant sans alcool révèle des arômes délicats et fruités, offrant une expérience en bouche équilibrée et subtilement surprenante. Une cuvée légère et joyeuse, pensée pour les moments de partage et les occasions festives, sans alcool mais avec tout le plaisir du raisin. Parfait nature ou twisté en mocktail, avec un agrume frais.

- Appellation Alsace Contrôlée
- Millésime 2025
- Gewurztraminer Vieilles Vignes
- Alcool 0,35%
- Récolte à la machine
- Vinification en cuve inox thermo-régulée



Les échelles

Sec - - - **I** - - Doux

Plus d'infos

- Accords mets à l'apéro ou tout au long d'un repas
- Service entre 9 et 12°C
- Garde 5 ans

Désalcoolisation par évaporation sous vide

Il s'agit d'extraire l'alcool de la boisson grâce au principe de distillation. Cela permet d'évaporer l'alcool sans avoir à chauffer le vin à des températures élevées (max 32°C), ce qui pourrait altérer ses arômes et ses saveurs. Une fois l'alcool évaporé, il est ensuite séparé du reste du vin. Dans cette technique il n'y a pas d'utilisation d'eau, pas de prise d'oxygène et l'efficacité énergétique est très haute. Au cours de ce processus, les arômes naturels propres au vin sont également captés et réintroduits. C'est ce que l'on appelle la récupération des arômes.



Le domaine

Vigneron.nes depuis 4 générations, nous sommes fier.es de participer au façonnage des vins d'Alsace avec un respect de nos terroirs, de la nature et de la vinification.

Situé au cœur de l'Alsace, à Epfig, nous produisons actuellement l'ensemble des cépages d'Alsace en agriculture biologique.

Sgeld! Santé!



Contacts

✉ domaine@kirmann.com

Olivier Kirmann 06 71 29 19 11

Morgane K. 06 72 08 43 59



6 rue des Alliés - 67680 Epfig