

Nooh

BY LA COSTE



La Coste
+33(0) 4 42 61 89 98
2750 Route De La Cride
13610 Le Puy-Sainte-Réparate
accueil@chateau-la-coste.com

Domaine provençal fort d'une tradition viticole datant de 1682, Château La Coste lance une nouvelle marque NOOH.

100 % vin et 0 % alcool

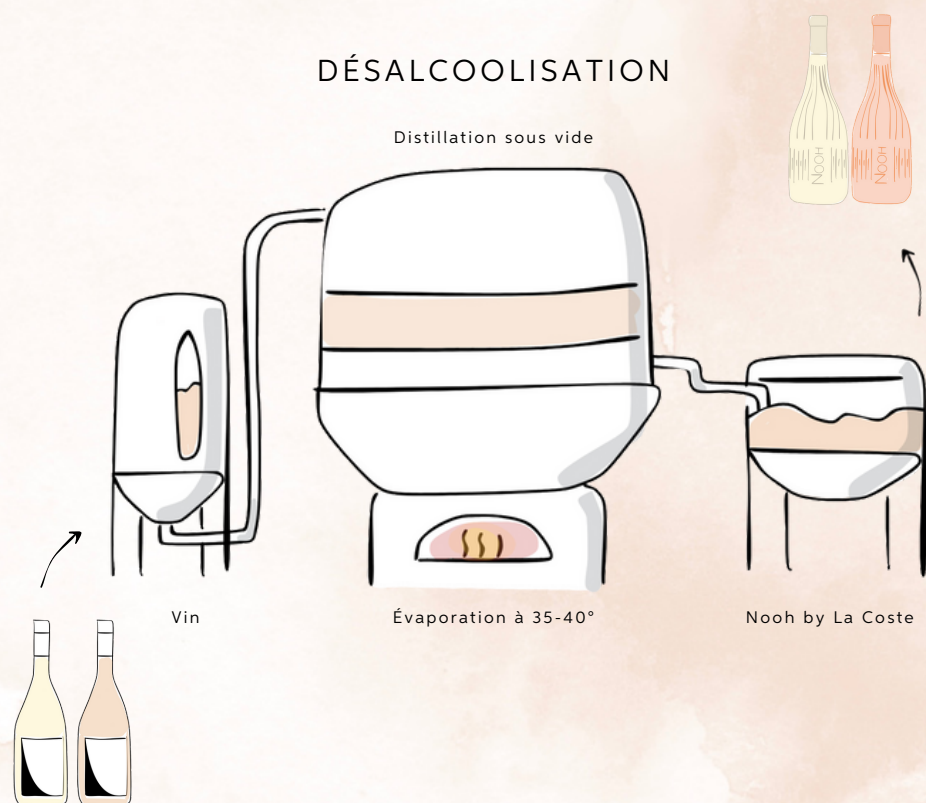
Dans ce lieu unique mêlant art et vignoble, cultivant l'esprit d'ouverture et de partage.

Château La Coste invite à la découverte des plaisirs du vin pour tous ceux qui souhaitent aujourd'hui avoir une consommation raisonnée ou ne pas boire d'alcool.



Élaborés à partir de vins de nos terroirs, nos vins sans alcool offrent un plaisir intact avec la légèreté en plus (seulement 3,5 g de sucre résiduel)

Pour obtenir ce résultat, l'alcool contenu dans le vin est extrait par distillation sous vide, c'est-à-dire une évaporation à 35-40°C maximum, afin de ne pas altérer le vin et en préserver tous les arômes.



7 fois moins de sucre que dans un verre de vin





*plus haute distinction des
œnologues de France
La médaille Grand Or dans la
catégorie No-Low*

NOOH Rosé Effervescent

VINIFICATION

Vendanges mécaniques.

Pressurage basse température, inertage des pressoirs

Fermentation basse température en cuve inox

Élevage en Cuve Inox thermorégulée sur lies fines pour préserver le fruit et la fraîcheur et apporter du volume en bouche

L'alcool, contenu dans le vin est extrait par distillation sous vide, c'est-à-dire une évaporation à 35-40°C maximum, afin de ne pas altérer le vin et en préserver tous les arômes

CÉPAGES

Grenache

Syrah

Cabernet

Cinsault

DEGRÈS

0.0%

TEMPERATURE DE SERVICE

8-9°

DÉGUSTATION

Robe pale et brillante aux nuances saumonées.

Nez expressif avec un premier bouquet de notes portant sur les agrumes suivi par une finale vive sur le fruit rouge (cerise et fraise)

Bulle persistante et crémeuse avec de la rondeur.

Belle présence de notes de fruits rouges



NOOH Rosé

VINIFICATION

Vendanges mécaniques.

Pressurage basse température, inertage des pressoirs

Fermentation basse température en cuve inox

Élevage en Cuve Inox thermorégulée sur lies fines pour préserver le fruit et la fraîcheur et apporter du volume en bouche

L'alcool, contenu dans le vin est extrait par distillation sous vide, c'est-à-dire une évaporation à 35-40°C maximum, afin de ne pas altérer le vin et en préserver tous les arômes

CÉPAGES

Grenache

Syrah

Cabernet

Cinsault

DEGRÈS

0.0%

TEMPERATURE DE SERVICE

8-9°

DÉGUSTATION

Une robe aux teintes pâles et saumonées.

Lumineuse et cristalline, elle évoque les rosés du Château la Coste

Le bouquet est expressif avec des arômes de fruits rouges (Mara des bois) et une légère note florale rappelant le Jasmin et la rose. Notes délicates de pêche de vigne, enrichies par une belle acidité aux notes d'agrumes (pamplemousse jaune)

Une attaque douce et fruitée suivie d'une belle vivacité.



NOOH Blanc Effervescent

VINIFICATION

Vendanges mécaniques.

Pressurage basse température, inertage des pressoirs

Fermentation basse température en cuve inox

Élevage en cuve Inox thermorégulée sur lies fines pour préserver le fruit et la fraîcheur et apporter du volume en bouche

L'alcool, contenu dans le vin est extrait par distillation sous vide, c'est-à-dire une évaporation à 35-40°C maximum, afin de ne pas altérer le vin et en préserver tous les arômes

CÉPAGES

Sauvignon Blanc

DEGRÈS

0.0%

TEMPERATURE DE SERVICE

8-9°

DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets argentés

Au nez, cette cuvée offre une première impression fraîche et fruitée, avec des arômes délicats de fleurs blanches et de fruits à chair blanche tels que la poire et la pomme Granny. Un léger zeste d'agrumes, notamment de citron, vient sublimer ce bouquet, apportant une note vivifiante.

En bouche, l'attaque est tranchante, avec une effervescence délicate enveloppant le palais.

La bulle est fine et persistante. La finale est élégante, légèrement citronnée, et persistante, Cuvée particulièrement rafraîchissante et agréable.



NOOH Blanc

VINIFICATION

Vendanges mécaniques.

Pressurage basse température, inertage des pressoirs

Fermentation basse température en cuve inox

Élevage en cuve Inox thermorégulée sur lies fines pour préserver le fruit et la fraîcheur et apporter du volume en bouche

L'alcool, contenu dans le vin est extrait par distillation sous vide, c'est-à-dire une évaporation à 35-40°C maximum, afin de ne pas altérer le vin et en préserver tous les arômes

CÉPAGES

Sauvignon Blanc

DEGRÈS

0.0%

TEMPERATURE DE SERVICE

8-9°

DÉGUSTATION

Robe jaune limpide aux reflets argentés

Au nez, une complexité élégante se dégage des arômes de fleurs blanches (Jasmin) mêlés à des notes de fruits à chairs blanches tel que la poire.

En bouche, l'attaque est saillante, révélant une belle structure.

Une texture légèrement soyeuse. La finale persistante se distingue par des touches de zeste de citron et une acidité maîtrisée qui équilibre parfaitement l'ensemble.



NOS COCKTAILS

NOOH TINI

5cl Martini sans alcool Vibrante rouge
1 Tranche d'orange fraîche
10cl de NOOH rosé
3cl d'eau pétillante
Glaçons

Servir frais

PINK LADY NOOH

5 Framboises et 8 groseilles écrasées
6 feuilles de basilic frais
15cl de NOOH Rosé effervescent
Glaçons

Servir très frais dans l'après midi

NUAGE DE NOOH

3cl jus ananas
5cl jus de pêche
2cl sirop de Vanille
10cl NOOH blanc effervescent

Servir Frais dans un verre à Martini

NOOH PINEDE

10cl de NOOH blanc
1 branches de thym frais
1 cl de sirop de miel
1cl de jus de citron

Servir avec une rondelle de citron et quelques glaçons

NOS ACCORDS METS ET VIN 0%

NOOH BY LA COSTE ROSÉ

Burrata crémeuse et pêches rôties aux saveurs provençales
Poulet rôti aux abricots
Fromage de chèvre du Paradou
Soupe de fraises
Fusilli sauce aux champignons, tomme de brebis

NOOH BY LA COSTE ROSÉ EFFERVESCENT

Carpaccio de saumon et grenade
Carré de veau dans son jus et tian provençale
Gougères au fromage
Pavlova aux fruits rouges

NOOH BY LA COSTE BLANC

Foie gras
Carpaccio de St jacques aux agrumes
Risotto crémeux aux asperges et parmesan
Langoustine grillée au beurre citronné
Sorbet citron basilic

NOOH BY LA COSTE BLANC EFFERVESCENT

Tempura de fleurs de courgettes
Filet de dorade sauce vierge
Brochette de poulet yakitori au miso blanc
Tarte aux citrons meringuée

