

LE CHARDONNAY DE LA CUVÉE RÉVOLUTIONNAIRE SANS ALCOOL DE MODERATO Médaille d'or au concours international de Bruxelles.

C'est une immense fierté pour moderato, ses vignerons et œnologues partenaires : **le concours mondial de Bruxelles** se positionne, au niveau international, comme une compétition œnologique indépendante de référence.

Il a fallu plusieurs mois de travail pour créer ce vin unique, un chardonnay complexe issu des terroirs argilo-calcaires de Gascogne qui donnent un vin fruité et bien équilibré. Il a ensuite bénéficié d'un élevage sur bois pendant plusieurs mois, pour lui donner ses notes typiques de boisé légèrement brioché, pour une structure et une longueur riches et pleines de finesse.

“

Voici le commentaire du jury du concours :

Un bouquet complexe où dominent les agrumes, soutenus par des notes de fruits exotiques et de fleurs blanches. Une touche d'épices douces et un soupçon fumé apportent de la profondeur. En bouche, l'intensité et l'élégance de l'acidité s'harmonisent parfaitement, créant un bel équilibre.

« C'est une fierté bien sûr, mais cela nous encourage surtout à poursuivre nos efforts constants dans la recherche de qualité, affirme Sébastien Thomas, co-fondateur de moderato. Le vin sans alcool est une nouvelle expression du vin, encore très récente. Avec nos vignerons, nos œnologues et nos techniciens nous œuvrons sans cesse pour créer des cuvées qui restent dans l'esprit du vin d'origine en le réinterprétant sans alcool »,



Un travail constant de la vigne au verre donc, pour répondre à une demande croissante des consommateurs, 53% des buveurs de vin en France se disant intéressés par le vin sans alcool. (baromètre moderato-seeds 2024). moderato continue d'innover et proposera de nouvelles cuvées uniques à l'automne 2025.