



PYRA

TEMPERA
GOURMET SIPS

Assemblage sans alcool boisé et fumé

Profil aromatique : fruité, boisé et fumé

Taux d'alcool : 0,0 °

Valeurs nutritionnelles : 9 cal et 1,9g de sucre pour 100ml (vs. min. 85 calories pour 100ml de vin rouge)

Ingrédients :

- **Fruits rouges :** cassis, myrtilles et cerises. Le cassis apporte une intensité fruitée et une belle vivacité, la myrtille ajoute de la rondeur et des notes délicatement boisées, tandis que la cerise vient équilibrer l'ensemble par sa douceur gourmande.
- **Thés noirs :** thés noirs d'Assam (Inde), aux notes intenses de malt et d'épices. Ils donnent à Pyra une tannicité veloutée évoquant les grains nobles et le bois. Un thé fumé au pin complète l'assemblage avec des notes fumées profondes.
- **Poivre noir :** issu du Kerala, ce poivre aux notes d'humus et de fumée apporte profondeur et légère astringence. Les grains sont concassés avec précision pour préserver l'intensité aromatique sans excès de piquant.
- **Copeaux de chêne français et américain :** apportent un boisé équilibré, ainsi qu'une belle rondeur et une grande complexité à Pyra.

Service conseillé : entre 14 et 16°C, pas trop frais, pour laisser son bouquet s'exprimer pleinement.

Dans un verre tulipe pour laisser les arômes s'exprimer au mieux.

Ciel :
Grenat

Nez :

fumé au premier nez, suivi des fruits rouges : majoritairement cassis et myrtilles. Le côté terreux ressort avec l'aération mais reste subtil.

Bouche :

Les fruits rouges attaquent en bouche avec une acidité franche mais adoucie par la cerise. Le fumé enveloppe le milieu de bouche pour terminer sur une finale boisée et tannique, sans agresser le palais.



Techniques de fabrication : infusion et/ou macération des différents ingr. selon des temps et températures précis pour que chaque ingrédient révèle son potentiel et obtenir l'équilibre parfait.

Pasteurisation pour la conservation : DDM de 2 ans

PAS de fermentation

PAS de désalcoolisation & PAS de raisin

PAS de conservateurs

Les accords parfaits :

plats végétariens : Vol-au-vent aux champignons, pâtes aux truffes, aubergines parmigiana, asperges à la hollandaise

plats protéinés : viandes grillées ou mijotées, gibier, sauces corsées, coq au vin, magret de canard, pâte en croûte, terrines

desserts : comté ancien ou etivaz, fondant chocolat/noisette, crème brûlée

Les questions à poser à vos clients :

- En choisissant du sans alcool, souhaitez-vous vous rapprocher des saveurs du vin, ou êtes-vous ouvert à une expérience totalement différente ? ➡ Si expérience différente, alors proposez Tempera.
- Savez-vous déjà ce que vous allez déguster avec cette bouteille ? ➡ Orientez vers Pyra selon les mets et n'hésitez pas à recommander les plats les plus appropriés. Cette bouteille pourrait aussi être un cadeau, n'hésitez pas à recommander les mets avec lesquels elle pourrait être dégustée.

Q&A :

- **En comparaison avec le vin ?** Pyra n'a rien à voir avec un champagne (désalcoolisé ou non). Les recettes Tempera ne ressemblent en rien au vin, ni dans le processus de fabrication, ni dans le profil aromatique final. Nous cherchons une complexité aromatique poussée, afin d'accompagner les plats et les moments de dégustation mais le savoir-faire est très différent de celui du vin ou champagne et nous ne cherchons pas à nous en approcher. Tempera vient en complément au vin, pas en remplacement.
- **Justifier le prix :** La recette a demandé de nombreux mois de travail pour atteindre cet équilibre. Le chef Mauro Colagrosso a apporté son expérience et son savoir à cette réalisation. De plus, la complexité de Pyra réside dans la sélection de ses ingrédients premium, sélectionnés avec soin mais aussi dans le procédé de fabrication qui demande un savoir-faire précis pour respecter les températures et les temps de travail de chaque ingrédient.