

LES CRÉATRICES DE VIN - la capricieuse 2024



ORIGINES & TERROIRS

Viognier, Chardonnay

Appellation : Vin de France

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 60 hl/ha

Les vignes se situent entre Béziers et Nîmes, leur étendue offre une large diversité de terroirs (sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses, galets roulés).



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne pour éviter toute oxydation du raisin et garder un maximum de fraîcheur. Pressurage doux au pressoir pneumatique inerté.

Débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (15-16°C).

Elevage boisé pour le viognier.

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

INTENSE & RICHE



8-10°C



Robe or pâle et brillante



Notes de vanille, caramel, fruits à noyaux, miel



Volume, équilibre, belle intensité aromatique



ACCORDS METS & VINS

Risotto de lotte au safran.

La touche Vegan : Wok sucré-salé au seitan et à l'ananas.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 875

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 630 bouteilles / 5 rangs x 21 cartons

EAN Bouteille : 3380330005393 - EAN Carton : 3380330005409



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS