

LES CRÉATRICES DE VIN - la passionnée 2024



ORIGINES & TERROIRS

Grenache, Syrah

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 des raisins. À leur réception, éraflage et foulage, macération pré-fermentaire à froid en cuve inox thermorégulée pour extraire couleur et précurseurs aromatiques. Fermentation avec maîtrise des températures (20-25°C), remontages doux et délestages. Cuvaison courte. Ecoulage et pressurage du marc, assemblage des coules et des presses, fermentation malolactique. Elevage en cuve inox.

Collage : Non

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

FRUITÉ & SOYEUX



16-18°C



Robe grenat aux reflets pourpres



Notes de cerise griotte, fraises des bois, poivre, cacao



Ample, souple, gourmande, sur les fruits rouges



ACCORDS METS & VINS

Sauté de dinde et de chorizo.

La touche Vegan : Lasagnes forestières.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 870

Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330005416 - EAN Carton : 3380330005423



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS