

LA BORDA AOP Languedoc 2020



ORIGINES & TERROIRS

Syrah, Grenache, Carignan

Appellation : AOP Languedoc

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 30 hl/ha

Les raisins sont récoltés au cœur du terroir du Larzac, au Nord-Ouest de Montpellier. Les vignes sont implantées sur des sols riches en éboulis calcaires. Elles bénéficient d'un climat méditerranéen marqué par la fraîcheur apportée par le plateau du Larzac. Les conditions de maturation sont donc optimales du fait de l'amplitude thermique marquée entre le jour et la nuit.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage de la vendange, vinification traditionnelle, pigeages et remontages réguliers avec contrôle des températures en cuves béton.

Durée de macération et fermentation de 4 semaines.

Collage : Non.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

STRUCTURÉ & RICHE



16-18°C



Robe rouge grenat prononcé



Nez évoquant la garrigue, les épices douces et la réglisse



Belle matière, souple, sur la fraîcheur, marquée par une finale aux arômes de fruits noirs



ACCORDS METS & VINS

Pâté lorrain, salade verte.

La touche Vegan : Riz basmati sauté aux noix de cajou et courgettes.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 24
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : Europe / 630 bouteilles / 5 rangs x 21 cartons
EAN Bouteille : 3380330000435 - EAN Carton : 3380330004693



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS