

# N°35 - AOP Pézenas 2020

Cuvée anniversaire 1983-2018 : Animé de la même passion depuis 35 ans, Jacques Frelin produit, sélectionne et élève des vins biologiques de qualité en préservant l'environnement et les Hommes. De la vigne à la bouteille, le respect et l'exigence sont ses maîtres mots.



## ORIGINES & TERROIRS

**Syrah, Grenache noir**

**Appellation** : AOP Languedoc Pézenas

**Label** : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

**Rendement** : 39 hl/ha

Les vignes sont situées au cœur du Languedoc, sur des coteaux argilo-calcaires et de schistes, bénéficiant d'un climat méditerranéen. L'appellation Pézenas est bordée à l'Est par le fleuve Hérault et abritée au nord par la Montagne Noire.



## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange à pleine maturité. Égrappage, tri manuel. Vinification traditionnelle et macération de 15 jours. Élevage sous-bois avec douelles super premium.

Collage : Non.

Filtration : Tangentielle.



## NOTES DE DÉGUSTATION

BOISÉ & STRUCTURÉ



Rouge grenat profond aux reflets violines



Complexe, révélant des épices (cardamome, vanille), des notes de cacao, de moka



Soyeuse, élégante, au boisé bien intégré, d'une belle longueur en finale



## ACCORDS METS & VINS

Paupiettes de veau, purée de pommes de terre et châtaignes.

La touche Vegan : Cari d'aubergine, de tofu et de pois chiches.

Bouteille 75cl : Bordelaise conique - Code article : 359

Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330003818 - EAN Carton : 3380330003825



# 35



JACQUES FRELIN

FR200962\_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS