

# CUVÉE LA PEYROUSE - AOP Saint-Chinian 2020



## ORIGINES & TERROIRS

**Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan**

**Appellation** : AOP Saint-Chinian

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

**Rendement** : 50 hl/ha

Les raisins sont récoltés au nord-ouest de Béziers (34) sur des sols argilo-calcaires en coteaux.



## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage de la vendange, vinification traditionnelle avec contrôle des températures, macération longue.

Élevage en cuve béton.

Collage : Non.

Filtration : Tangentielle.



## NOTES DE DÉGUSTATION

FRUITÉ & STRUCTURÉ



Robe d'un rubis profond aux reflets grenat



Nez complexe de fruits mûrs, cuir, réglisse



Belle matière, ronde, charnue, équilibrée



## ACCORDS METS & VINS

Pieds paquets et haricots lingots.

La touche Vegan : Poêlée de millet aux pois gourmands et carottes.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 26

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 750 bouteilles / 5 rangs x 25 cartons

EAN Bouteille : 3380330000800 - EAN Carton : 3380330003740



JACQUES FRELIN

FR200962\_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS