

HÉRISSON MALIN Biodynamic 2024

Vin DEMETER : un label biodynamique. Pour obtenir ce label, le vin doit être certifié bio et respecter de surcroît le cahier des charges Demeter. En harmonie avec la nature, la viticulture biodynamique a pour but de soigner la Terre, régénérer les sols et de produire des vins riches en typicité.



ORIGINES & TERROIRS

Syrah, Grenache

Appellation : IGP Pays d'Oc

Label : Vin biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 50 hl/ha

Les vignes sont implantées dans le Gard au Nord Est de Nîmes. Le terroir y est à dominante argilo-calcaire. Le vignoble est conduit suivant les principes de la biodynamie : apports de matières organiques, aucun intrant chimique utilisé, passages de préparats biodynamiques (CBMT-500-501), utilisation de tisanes en périodes végétatives.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont égrappés, un léger sulfitage est réalisé à l'encuvage. La fermentation alcoolique se déroule à une température de 22°C pendant 10-15 jours via les levures indigènes en cuves inox thermorégulées. Des remontages légers sont réalisés pour travailler le vin en douceur. La cuvaison dure une quinzaine de jours. Après le décuvage et le soutirage du vin s'ensuit la fermentation malolactique. Le vin est par la suite soutiré pour être mis au propre et sulfité légèrement.

Collage : Non.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

ÉLÉGANT & RACÉ



16-18°C



Robe pourpre sombre, reflets grenat



Nez complexe de mûre, notes mentholées, cassis, réglisse



Belle matière, tanins soyeux, frais, souple



ACCORDS METS & VINS

Boeuf Wellington et ses petits légumes croquants.

La touche Vegan : Gnocchis à la courge et son beurre de sauge.

Bouteille 75cl : Bourguignonne à vis - Code article : 884

Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330005430 - EAN Carton : 3380330005447



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS