

HÉRISSON MALIN chardonnay

Pour aller plus loin dans notre démarche de transition écologique, nous avons conditionné ce vin dans une bouteille réemployable. Une fois vide, la bouteille est collectée dans les magasins, puis lavée avant d'être réemployée. Cette économie circulaire respecte toutes les normes d'hygiène et garantie la qualité sanitaire.



ORIGINES & TERROIRS

Chardonnay

Appellation : Vin de France

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 70hl/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 pour éviter toute oxydation du raisin et garder un maximum de fraîcheur. Pressurage doux au pressoir pneumatique inerté.

Débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (15-16°C).

Elevage sur lies fines.

Collage : Protéines végétales de pois et bentonite.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

FRAIS & GOURMAND



Belle teinte or pâle aux reflets argentés



Notes de fruits exotiques, ananas, poire, citron



Bel équilibre aromatique, fraîcheur, vivacité



ACCORDS METS & VINS

Assortiment de sushis, makis et california rolls.

La touche Vegan : Tartare de tomates anciennes et son huile d'olive au basilic.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 838 - Existe en BIB 3L

Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330005263 - EAN Carton : 3380330005270

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW