

HÉRISSON MALIN le nat'

Du vin à la bouteille, le Hérisson Le Nat' est une cuvée écologique et durable. Vendangés à la main, les raisins sont vinifiés sans intrants suivant les principes de la méthode nature. Soucieux de notre impact environnemental nous avons fait le choix d'une bouteille réemployable et d'une étiquette biosourcée à base d'encre naturelle de lies de vin et de charbon. Ce vin sans aucun conservateur peut présenter un léger trouble ou dépôt naturel. Nous vous conseillons de le conserver à l'abri de la lumière entre 16°C et 20°C.



ORIGINES & TERROIRS

Merlot, Syrah

Appellation : Vin de France

Label : Vin Biologique, biodynamique, nature - Certifié par Ecocert, Demeter, Vin Méthode Nature

Rendement : 50 hl/ha

Les vignes se situent dans l'Aude à proximité de Narbonne, plantées sur des sols argilo-calcaires.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sélection parcellaire, vendange manuelle des raisins.

Vinification traditionnelle avec levures indigènes en cuves béton. Aucun intrant ni SO2 ajouté durant toute l'élaboration de cette cuvée. Travail du vin par des pigeages quotidiens en début et fin de fermentation pour une extraction douce des composés. Au dernier tiers de la fermentation, réalisation d'un délestage pour favoriser le fractionnement du chapeau de marc. Cuvaison de 3 semaines, élevage du vin en cuve béton.

Collage : Non.

Filtration : Non.



NOTES DE DÉGUSTATION

RICHE & GOURMAND



16-18°C



Robe pourpre aux reflets violines



Complexe, fruits noirs et épices



Ample, aux tanins soyeux



ACCORDS METS & VINS

Escalopines de veau à la sauge et au jambon de Parme.

La touche Vegan : Burger au quinoa.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 967
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : Europe / 630 bouteilles / 5 rangs x 21 cartons
EAN Bouteille : 3380330005577 - EAN Carton : 3380330005584

CONVIENT AUX VEGANS



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW