

L'ÉMOTION AUTHENTIQUE

AOP Saumur Champigny

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

Cabernet Franc
Appellation : AOP Saumur Champigny
Label : Vin biologique – Certifié par Ecocert
Rendement : 40 hl/ ha

Les vignes sont situées au sud du Val de Loire, sur des plateaux argilo-calcaires sur sous-sol de tuffeau.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Récolte manuelle, vendange triée sur table de tri à l'arrivée au chai. Égrappage, encuvage, vinification avec macération d'environ 18 à 20 jours à basse température. Élevage en cuve inox durant 4 à 6 mois.

Pas de collage.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

SUBTIL & LÉGER

 Grenat aux reflets violines

 Nez épicé, réglisse, menthol, fruits rouges

 Friande, croquante, souple



ACCORDS METS & VINS

Escalope de veau sauce à l'estragon.

La touche Vegan : Ratatouille colorée aux trois poivrons.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 405
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : 630 bouteilles / Palette : 5 rangs x 21 cartons
EAN Bouteille : 3380330004099
EAN Carton : 3380330004105

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW