

# CONTREFORT DU DELTA AOP Côtes du Rhône

## Sans sulfites ajoutés



### ORIGINES & TERROIRS

Grenache, Syrah  
Appellation : AOP Côtes du Rhône  
Label : vin biologique – certifié par Ecocert  
Rendement : 45 hl/ ha

Les vignes se situent au cœur du terroir des côtes du Rhône sur des sols argilo calcaires et limoneux.



### VINIFICATION & ÉLEVAGE

De la vigne à la bouteille, l'accent est mis sur la lutte contre les dérives microbiennes tout en préservant le niveau de qualité du vin. L'inertage est réalisé avec un contrôle méticuleux. La fermentation alcoolique est menée rapidement, sous contrôle à 24°C pour éviter toutes déviations. Le vin est ensuite stabilisé microbiologiquement par filtration.

Pas de collage.

Filtration : Tangentielle.



### NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

#### FRUITÉ & FRAIS

 Rouge rubis aux reflets grenat

 Arômes de fraises des bois, vanille, poivre

 Tanins présents mais intégrés, belle vivacité



### ACCORDS METS & VINS

Pâté en croûte on a bed of truffled green salad.

La touche Vegan : Gratin de cardons.

Bouteille 75cl : Bourguignone - Code article : 546  
Carton : 6 bouteilles  
Palettisation : 630 bouteilles / palette : 5 rangs x 21 cartons  
EAN Bouteille : 3380330004525  
EAN Carton : 3380330004532



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.



JACQUES FRELIN

[www.jacquesfrelin.com](http://www.jacquesfrelin.com)

FR200962\_01GJXW