

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

FR200962_01GJXW