

# CUVÉE LA PEYROUSE AOP Saint-Chinian



## ORIGINES & TERROIRS

50% Syrah, 25% Grenache, 20% Mourvèdre, 5% Carignan  
Appellation : AOP Saint-Chinian  
Label : Vin biologique - Certifié par Ecocert  
Rendement : 50 hl/Ha

Les raisins sont récoltés au nord-ouest de Béziers (34) sur des sols argilo-calcaires en coteaux.



## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage de la vendange, vinification traditionnelle avec contrôle des températures, macération longue. Élevage en cuve béton.

Pas de collage.

Filtration : Tangentielle.



## NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

### FRUITÉ & STRUCTURÉ

 Robe d'un rubis profond aux reflets grenat

 Nez complexe de fruits mûrs, cuir, réglisse

 Belle matière, ronde, charnue, équilibrée



## ACCORDS METS & VINS

Pieds paquets et haricots lingots.

La touche Vegan : Poêlée de millet aux pois gourmands et carottes.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 26  
Carton : 6 bouteilles  
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons  
EAN Bouteille : 3380330000800  
EAN Carton : 3380330003740

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

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

FR200962\_01GJXW