

RÉSERVE NATURELLE - merlot 2022



ORIGINES & TERROIRS

Merlot

Appellation : IGP Pays d'Oc

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 60 hl/ha

Les vignes se situent entre Béziers et Nîmes, leur étendue offre une large diversité de terroirs (sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses, galets roulés).



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins. À leur réception, éraflage et foulage, macération pré-fermentaire à froid en cuve inox thermorégulée pour extraire couleur et précurseurs aromatiques. Fermentation avec maîtrise des températures (20-25°C), remontages doux et délestages. Cuvaison courte. Ecoulage et pressurage du marc, assemblage des jus de coules et presses, fermentation malolactique. Elevage en cuve.

Collage : Non.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

FRUITÉ & ROND

 16-18°C



Robe rouge pourpre aux reflets grenat



Notes de fruits rouges, cassis, poivre blanc, sous-bois



Aromatique, structurée, aux tanins soyeux



ACCORDS METS & VINS

Quenelles lyonnaises à la sauce tomate.

La touche Vegan : Bowl de quinoa à la patate douce.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 66

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 750 bouteilles / 5 rangs x 25 cartons

EAN Bouteille : 3380330001746 - EAN Carton : 3380330003184



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS