

TERRES DE BRAMEFIN - la roussanne 2023



ORIGINES & TERROIRS

Roussanne

Appellation : IGP Pays d'Oc

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 37 hl/ha

Les vignes sont situées au cœur du Languedoc sur des terrasses en hauteur exposées plein Sud. Les terres argilo-calcaires sont constituées de galets roulés noyés dans un sol argileux et sablonneux. Le climat y est de type méditerranéen.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins à pleine maturité. Tri manuel. Pressurage doux au pressoir pneumatique. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (16-18°C). Élevage en cuve sur douelles et lies fines.

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

RAFFINÉ & SUAVE



8-10°C



Robe jaune miel aux reflets dorés



Notes d'ananas, prune jaune, cire d'abeille et fruits à noyaux mûrs



Belle intensité aromatique. Ronde et ample avec une longueur remarquable



ACCORDS METS & VINS

Canard confit aux fruits secs.

La touche Vegan : Croquettes de pois chiches au curcuma.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 612

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 570 bouteilles / 5 rangs x 19 cartons

EAN Bouteille : 3380330004822 - EAN Carton : 3380330004839



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS