

Terres de Bramefin – La Roussanne



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 (14-16°C). Élevage en cuve sur douelles et lies fines. Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite. Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



8-10°C

RAFFINÉ & SUAVE

 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



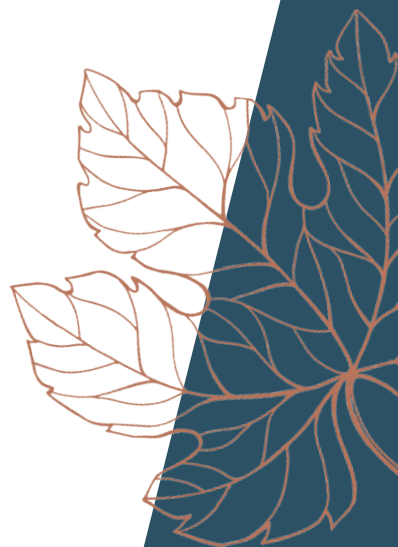
ACCORDS METS & VINS

Canard confit aux fruits secs.

La touche Vegan : Croquettes de pois chiches au curcuma.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 612
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : 570 bouteilles / Palette : 5 rangs x 19 cartons
EAN Bouteille : 3380330004822
EAN Carton : 3380330004839

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW