

HÉRISSON MALIN pinot noir - Réemploi

Pour aller plus loin dans notre démarche de transition écologique, nous avons conditionné ce vin dans une bouteille réemployable. Une fois vide, la bouteille est collectée dans les magasins, puis lavée avant d'être réemployée. Cette économie circulaire respecte toutes les normes d'hygiène et garantit la qualité sanitaire.



ORIGINES & TERROIRS

Pinot Noir

Appellation : Vin de France

Label : vin biologique - certifié par Ecocert

Rendement : 60 hl/Ha

Les vignes se situent dans l'Aude sur des terroirs argilo-calcaires et de graves. Le climat est frais, influencé par la proximité du massif pyrénéen.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins. Egrappage, foulage, encuvage, macération pré fermentaire à froid de quelques jours. Remontages, pigeages durant la phase de vinification sous contrôle des températures (20-25°C). Pressurage du marc, séparation des gouttes et des presses. Elevage en cuve inox. Pas de collage.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

FIN & GOURMAND

👁️ Robe cerise aux reflets rubis

👃 Arômes intenses de griottes, pivoine, épices douces

👄 Fruitée, généreuse, ponctuée de notes de vanille



10-12°C



ACCORDS METS & VINS

Saumon à la japonaise « Nanbanzuke »

La touche Vegan : Ratatouille niçoise.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 1020
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : Europe / 630 bouteilles
EAN Bouteille : 3380330005737
EAN Carton : 3380330005744
Packaging : étiquette avec colle hydrosoluble facilement décollable lors du lavage, sans capsule.

CONTIENT DES SULFITES

à boire frais!

Le packaging est étudié pour permettre un réemploi de la bouteille et la réduction des emballages à usage unique.



RAPPORTEZ-MOI
POUR RÉEMPLOI



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW