

# HÉRISSON MALIN orange

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

**Muscat, Sauvignon, Grenache, Chardonnay**

**Appellation :** Vin de France

**Label :** Vin Biologique - Certifié par Ecocert

**Rendement :** 70hl/ha

Les vignes se situent dans le Gard, le terroir est à dominante argilo-calcaire.



## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins. Eraflage et foulage, macération des peaux au contact du moût pendant 1 semaine. Les pellicules confèrent ainsi au vin une richesse tannique et sa couleur orange si particulière. Le vin est travaillé par des remontages comme un rouge. Pressurage au pressoir pneumatique et séparation des presses. Fermentation malolactique, élevage sur lies.

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.



## NOTES DE DÉGUSTATION

AROMATIQUE & ÉPICÉ



Robe orange clair brillante aux reflets dorés



Notes de zestes d'agrumes, d'épices et fruits secs



Ample, fraîche, dotée d'une belle longueur



## ACCORDS METS & VINS

Soufflé au roquefort et aux noix.

La touche Vegan : Crumble de potimarron et légumes d'automne.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 1048

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 630 bouteilles / 5 rangs x 21 cartons

EAN Bouteille : 3380330005751 - EAN Carton : 3380330005768



JACQUES FRELIN

FR200962\_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS