

LES CRÉATRICES de vin – La capricieuse



ORIGINES & TERROIRS

Viognier, Chardonnay
Appellation : Vin de France
Label : Vin biologique – Certifié par Ecocert
Rendement : 60hl/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 pour éviter toute oxydation du raisin et garder un maximum de fraîcheur. Pressurage direct doux au pressoir pneumatique inerté. Débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (15-16°C).

Elevage boisé pour le viognier.

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



8-10°C

INTENSE & RICHE

 Robe or pâle et brillante

 Notes de vanille, caramel, fruits à noyaux, miel

 Volume, équilibre, belle intensité aromatique



ACCORDS METS & VINS

Risotto de lotte au safran.

La touche Vegan : Wok sucré-salé au seitan et à l'ananas.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 875
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : Europe - 630 bouteilles
EAN Bouteille : 3380330005393
EAN Carton : 3380330005409

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW