

LES CRÉATRICES de vin – La passionnée



ORIGINES & TERROIRS

Grenache, Syrah
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 des raisins. À leur réception, éraflage et foulage, macération pré-fermentaire à froid en cuve inox thermorégulée pour extraire couleur et précurseurs aromatiques. Fermentation avec maîtrise des températures (20-25°C), remontages doux et délestages. Cuvaison courte. Ecoulage et pressurage du marc, assemblage des coules et des presses, fermentation malolactique. Pas de collage, élevage en cuve inox.
Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



FRUITÉ & SOYEUX

👁️ Robe grenat aux reflets pourpres

👃 Notes de cerise griotte, fraises des bois, poivre, cacao

👄 Ample, souple, gourmande, sur les fruits rouges



ACCORDS METS & VINS

Sauté de dinde et de chorizo.
La touche Vegan : Lasagnes forestières.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 870
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : Europe - 630 bouteilles
EAN Bouteille : 3380330005416
EAN Carton : 3380330005423

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW