

CONTREFORTS DU DELTA - AOP Côtes du Rhône 2025



ORIGINES & TERROIRS

Grenache, Syrah

Appellation : AOP Côtes du Rhône

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 45 hl/ha

Les vignes se situent au cœur du terroir des côtes du Rhône sur des sols argilo calcaires et limoneux.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

De la vigne à la bouteille, l'accent est mis sur la lutte contre les dérives microbiennes tout en préservant le niveau de qualité du vin. L'inertage est réalisé avec un contrôle méticuleux. La fermentation alcoolique est menée rapidement, sous contrôle à 24°C pour éviter toutes déviations. Le vin est ensuite stabilisé microbiologiquement par filtration.

Collage : Non.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

FRUITÉ & FRAIS

 16-18°C



Rouge rubis aux reflets grenat



Arômes de fraises des bois, vanille, poivre



Tanins présents mais intégrés, belle vivacité



ACCORDS METS & VINS

Pâté en croûte sur un lit de salade verte truffée.

La touche Vegan : Gratin de cardons.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 546

Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330004525 - EAN Carton : 3380330004532



CONVIENT AUX VEGANS




JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW