

HÉRISSON MALIN sans sulfites ajoutés

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. Ce vin sans aucun conservateur peut présenter un léger trouble ou dépôt naturel. Nous vous conseillons de le conserver à l'abri de la lumière entre 16°C et 20°C.



ORIGINES & TERROIRS

Merlot

Appellation : Vin de France

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 70 hl/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, inertage et macération pré-fermentaire à froid. Fermentation avec maîtrise des températures (20-25°C), remontages doux et délestages. Cuvaïson courte. Ecoulage et pressurage du marc, assemblage des gouttes et presses, fermentation malolactique rapide. Pas de collage, stabilisation microbiologique via filtration tangentielle. Aucune adjonction de sulfites durant tout le process de vinification.



NOTES DE DÉGUSTATION

COMPLEXE & CHARNU

 16-18°C



Robe pourpre sombre aux reflets grenat



Nez complexe, notes empyreumatiques, mûre, vanille, fruits mûrs



Belle matière, ronde, tanins soyeux



ACCORDS METS & VINS

Planche de tapas à picorer entre amis.

La touche Vegan : Poivrons farcis aux tomates et olives noires.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 791

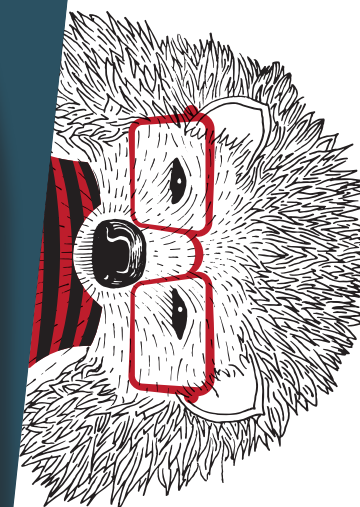
Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330005034 - EAN Carton : 3380330005041



CONVIENT AUX VEGANS



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW