

HÉRISSON MALIN sans sulfites ajoutés



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. Cuvaision 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.

Mise en bouteille: Utilisation d'une capsule à vis permettant une étanchéité parfaite nécessaire à la préservation d'un vin sans sulfite.



NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

COMPLEXE & CHARNU

👁️ 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

Bouchon : Capsule à vis

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe : 630 bouteilles

EAN Bouteille : 3380330005034

EAN Carton : 3380330005041

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.



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW