

LA BORDA AOP Languedoc biodynamique

Vin DEMETER : un label biodynamique. Pour obtenir ce label, le vin doit être certifié bio et respecter de surcroît le cahier des charges Demeter. En harmonie avec la nature, la viticulture biodynamique a pour but de soigner la Terre, régénérer les sols et de produire des vins riches en typicité.



ORIGINES & TERROIRS

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

Appellation : AOP Languedoc

Label : Vin biologique – Certifié par Ecocert et Bio Demeter

Rendement : 42 hl/Ha

Les raisins sont récoltés au bord de l'étang de Bages dans l'Aude sur des terres argilo-calcaires de galets roulés. La vigne est enherbée entre les rangs et son climat méditerranéen se caractérise par une forte Tramontane.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage de la vendange. Vinification naturelle avec levures indigènes, sans aucun intrant, ni sulfite à température contrôlée 26-27°C. Travail du vin en douceur par des remontages, pigeages. Macération longue et élevage en cuves béton.

Pas de collage.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

ÉLÉGANT & SOYEUX



Robe pourpre soutenu aux reflets violines



Expressif, mêlant les fruits noirs, la réglisse, des notes de poivre blanc



Structure soyeuse, tanins enrobés, équilibre remarquable plein de fraîcheur



ACCORDS METS & VINS

Côte de bœuf, sauce chimichurri.

La touche Vegan : Tarte aux tomates cerises.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 569

Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330004587

EAN Carton : 3380330004594



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