

LA BORDA AOP Languedoc



ORIGINES & TERROIRS

Syrah, Grenache, Carignan
Appellation : AOP Languedoc
Label : Vin biologique – Certifié par Ecocert
Rendement : 30 hl/Ha

Les raisins sont récoltés au cœur du terroir du Larzac, au Nord-Ouest de Montpellier. Les vignes sont implantées sur des sols riches en éboulis calcaires. Elles bénéficient d'un climat méditerranéen marqué par la fraîcheur apportée par le plateau du Larzac. Les conditions de maturation sont donc optimales du fait de l'amplitude thermique marquée entre le jour et la nuit.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage de la vendange, vinification traditionnelle, pigeages et remontages réguliers avec contrôle des températures en cuves béton.
Durée de macération et fermentation de 4 semaines.
Pas de collage.
Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

STRUCTURÉ & RICHE



Robe rouge grenat prononcé



Nez évoquant la garrigue, les épices douces et la réglisse



Belle matière, souple, sur la fraîcheur, marquée par une finale aux arômes de fruits noirs



ACCORDS METS & VINS

Pâté lorrain, salade verte.
La touche Vegan : Riz basmati sauté aux noix de cajou et courgettes.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 24
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : 630 bouteilles / Palette : 5 rangs x 21 cartons
EAN Bouteille : 3380330000435
EAN Carton : 3380330003740

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW