

N°35 AOP Pézenas

Cuvée anniversaire 1983-2018 : Animé de la même passion depuis 35 ans, Jacques Frelin produit, sélectionne et élève des vins biologiques de qualité en préservant l'environnement et les Hommes. De la vigne à la bouteille, le respect et l'exigence sont ses maîtres mots.



ORIGINES & TERROIRS

Syrah, Grenache noir

Appellation : AOP Languedoc Pézenas

Label : Vin biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 39 hl/ ha

Les vignes sont situées au cœur du Languedoc, sur des coteaux argilo-calcaires et de schistes, bénéficiant d'un climat méditerranéen. L'appellation Pézenas est bordée à l'Est par le fleuve Hérault et abritée au nord par la Montagne Noire.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange à pleine maturité. Égrappage, tri manuel. Vinification traditionnelle et macération de 15 jours. Élevage sous-bois avec douelles super premium.

Pas de collage.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

BOISÉ & STRUCTURÉ

 Rouge grenat profond aux reflets violines



Complexe, révélant des épices (cardamome, vanille), des notes de cacao, de moka



Soyeuse, élégante, au boisé bien intégré, d'une belle longueur en finale



ACCORDS METS & VINS

Paupiettes de veau, purée de pommes de terre et châtaignes.

La touche Vegan : Cari d'aubergine, de tofu et de pois chiches.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 359
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : 630 bouteilles / Palette : 5 rangs x 21 cartons
EAN Bouteille : 3380330003818
EAN Carton : 3380330003825

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW