

RÉSERVE NATURELLE merlot



ORIGINES & TERROIRS

Merlot

Appellation : IGP Pays d'Oc

Label : Vin biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 60 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, macération pré-fermentaire à froid en cuve inox thermorégulée pour extraire couleur et précurseurs aromatiques. Fermentation avec maîtrise des températures (20-25°C), remontages doux et délestages. Cuvaison courte. Ecoulage et pressurage du marc, assemblage des coules et des presses, fermentation malolactique. Pas de collage, élevage en cuve.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

FRUITÉ & CHARNU

 Robe rouge pourpre aux reflets grenat



Notes de fruits rouges, cassis, poivre blanc, sous-bois



Aromatique, structurée, aux tanins bien enrobés



ACCORDS METS & VINS

Quenelles lyonnaises à la sauce tomate.

La touche Vegan : Bowl de quinoa à la patate douce.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 66
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3380330001746
EAN Carton : 3380330003184

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW