

RÉSERVE NATURELLE cinsault



ORIGINES & TERROIRS

Cinsault

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 pour éviter toute oxydation du raisin et garder sa fraîcheur. Dès réception à la cave, pressurage doux au pressoir pneumatique sous gaz inerte. Débourageage statique à froid. Fermentation réalisée à basse température (15°C) pour favoriser l'extraction des arômes. Elevage en cuve inox thermo régulée.

Collage : Protéines de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



8-10°C

ÉLÉGANTE & SUBTIL

 Robe rose litchi aux reflets nacrés



Notes de groseilles et de pêche



Belle fraîcheur, équilibrée, saline



ACCORDS METS & VINS

Carpaccio de daurade au citron vert et baies roses.
La touche Vegan : Brochettes aux légumes marinés et aux herbes.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 523
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3380330001753
EAN Carton : 3380330003238

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW