

HÉRISSON MALIN pinot noir

Pour aller plus loin dans notre démarche de transition écologique, nous avons conditionné ce vin dans une bouteille réemployable. Une fois vide, la bouteille est collectée dans les magasins, puis lavée avant d'être réemployée. Cette économie circulaire respecte toutes les normes d'hygiène et garantie la qualité sanitaire.

à boire frais!



ORIGINES & TERROIRS

Pinot noir

Appellation : Vin de France

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 60 hl/ha

Les vignes se situent dans l'Aude sur des terroirs argilo-calcaires et de graves. Le climat est frais, influencé par la proximité du massif pyrénéen.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins. Egrappage, foulage, encuvage, macération pré fermentaire à froid de quelques jours. Remontages, pigeages durant la phase de vinification sous contrôle des températures (20-25°C). Pressurage du marc, séparation des gouttes et des presses. Elevage en cuve inox.

Collage : Non.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

FIN & GOURMAND

 10-12°C



Robe cerise aux reflets rubis



Arômes intenses de griottes, pivoine, épices douces



Fruitée, généreuse, ponctuée de notes de vanille



ACCORDS METS & VINS

Saumon à la japonaise « Nanbanzuke »

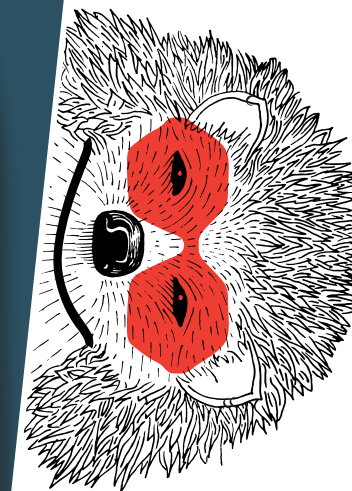
La touche Vegan : Ratatouille niçoise.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 1020

Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330005737 - EAN Carton : 3380330005744



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS