

HÉRISSON MALIN sauvignon

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 garantit la qualité sanitaire.



ORIGINES & TERROIRS

Sauvignon blanc

Appellation : Vin de France

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 70hl/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 un maximum de fraîcheur. Pressurage doux au pressoir pneumatique inerté. Stabulation à froid des jus durant 7 jours. Débourageage statique, filtration des bourbes et réincorporation pour la complexité aromatique. Fermentation à basse température (15-16°C).

Elevage sur lies fines.

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

AROMATIQUE & VIF



Belle robe jaune vert aux reflets argentés



Notes d'agrumes, buis, bourgeon de cassis



Fraîche, acidulée, minérale



ACCORDS METS & VINS

Carpaccio de crevettes aux agrumes et gingembre.

La touche Vegan : Risotto aux asperges vertes et shiitakés.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 788

Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330004990 - EAN Carton : 3380330005027



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS