

LES CRÉATRICES DE VIN - l'intrépide 2025



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 un maximum de fraîcheur. Pressurage direct doux au pressoir pneumatique inerté.

Débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (15-16°C).

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

FRAIS & AROMATIQUE



8-10°C



Robe rose claire, brillante aux reflets nacrés



Notes florales et de petits fruits rouges



Fraîche, saline, équilibrée



ACCORDS METS & VINS

Brochettes de poulet aux abricots et romarin.

La touche Vegan : Cèleri braisé aux truffes.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 1107
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : Europe / 630 bouteilles / 5 rangs x 21 cartons
EAN Bouteille : 3380330005911 - EAN Carton : 3380330005928

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW