

LES CRÉATRICES DE VIN - l'ambitieuse 2025



ORIGINES & TERROIRS

Syrah

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. Elevage d'une partie en cuve inox et l'autre sous-bois.

Collage : Non

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

GOURMAND & RAFFINÉ



16-18°C



Robe grenat aux reflets violacés



Complexe, épicés, sur les fruits rouges, de violette



Fruitée, ronde, avec une finale réglissée



ACCORDS METS & VINS

Bœuf braisé et polenta.

La touche Vegan : Aubergines à l'asiatique.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 1105
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : Europe / 630 bouteilles / 5 rangs x 21 cartons
EAN Bouteille : 3380330005935 - EAN Carton : 3380330005942



CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS



JACQUES FRELIN

FR200962_01GXW