

LES CRÉATRICES DE VIN - l'insouciance 2025



ORIGINES & TERROIRS

Sauvignon

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 doux au pressoir pneumatique inerté. Stabulation à froid des jus durant 7 jours.

Débouillage statique à froid, filtration des bourbes et réincorporation pour la complexité aromatique. Fermentation à basse température (15-16°C).

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

MINÉRAL & EXPRESSIF



Robe jaune vert aux reflets argentés



Expressif, minéral, aux notes d'agrumes



Vive, fraîche et saline



ACCORDS METS & VINS

Moules marinières persillées.

La touche Vegan : Salade d'haricots blancs aux légumes d'été.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 1162
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : Europe / 630 bouteilles / 5 rangs x 21 cartons
EAN Bouteille : 3380330006383 - EAN Carton : 3380330006390



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS