

alias

Merlot

Elaboré avec du raisin, rien que du raisin et encore du raisin, sans aucun additif d'aucune sorte, cet « autre vin », Alias en Latin, nous livre la quintessence de son cépage. Il ne comprend aucune trace de dioxyde de soufre, de sulfite ou de SO₂, comme le certifie le label officiel américain USDA permettant la mention 100% biologique. Il est évidemment végétalien. Son goût et son style sont différents. Conservez le de préférence au frais et consommez le dans les 2 jours suivant son ouverture et dans les 2 ans suivant sa production.



Terroir: Argile à Silex (perruche)
Rendement: 35 HL par hectare.
Cépage : 100 % Merlot
Age des Vignes : 15 ans
Profil analytique:

Degré alcoolique %v/v	13,34
Sucre résiduel (g/l)	<0,5
Total dioxyde de Soufre	ND

Profil culturale: Labours et culture du sol. Fertilisation uniquement organique. Pas d'insecticides, pas d'herbicides, selon cahier des charges Bio. Sous contrôle ECOCERT. Vendange mécanique.

Vinification : Encuvage en cuve inox tronconiques. Macération de 14 jours dont 5 jours à froid avec de légers remontages réguliers. Départ en fermentation lent, décuvage et pressurage pneumatique. Vins de goutte et vins de presse séparés .
Aucun enzymage, aucun levurage, aucun ajout de soufre.

Elevage: 6 mois en cuves
Production: 10 000 bouteilles.

Conditionnement:

Accords : Adeptes des pièces de bœuf, il se montre tout aussi élégant sur un tournedos ou un jambon grillé. Des champignons farcis, une raclette ou un plat oriental formeront aussi un bel accord. Côté poissons, une matelote ou un rouget grillé sauce vin rouge. Pour le fromage, pensez au Chèvre de Sainte Maure ou au Saint-Nectaire



alias

Merlot

Elaboré avec du raisin, rien que du raisin et encore du raisin, sans aucun additif d'aucune sorte, cet « autre vin », Alias en Latin, nous livre la quintessence de son cépage. Il ne comprend aucune trace de dioxyde de soufre, de sulfite ou de SO₂, comme le certifie le label officiel américain USDA permettant la mention 100% biologique. Il est évidemment végétalien. Son goût et son style sont différents. Conservez le de préférence au frais et consommer le dans les 2 jours suivant son ouverture et dans les 2ans suivant sa production.



Caractéristiques bouteille		Caractéristiques carton		Caractéristiques palette	
Volume	750 ML	Carton	6 x 750 ML	Poids	848 kg
Gencod	3 700 293 700 423	Gencod	3 700 293 700 420	Hauteur	150 cm
Diamètre	7,6 cm	Longueur	23,6 cm	Palette	80 x 120 cm
Hauteur	31,5 cm	Largeur	16 cm	Cartons / Palette	100
Poids	1,4 kg	Hauteur	32,3 cm	Couches / Palette	4
		Poids	8,28 kg		