



MAISON JEANJEAN
FONDÉE EN LANGUEDOC EN 1872

11 VIGNERONS INDÉPENDANTS SE SONT FÉDÉRÉS EN 1992 POUR CRÉER LE PLUS GRAND VIGNOBLE BIO DU DE FRANCE AVEC 500 HECTARES PROTÉGÉS EN PLEIN CŒUR DE LA CAMARGUE. CETTE CAMARGUE SAUVAGE IL LA VIVENT AU QUOTIDIEN ET LUTTENT POUR

11 vigneronns indépendants se sont fédérés en 1992 pour créer le plus grand vignoble bio du de France avec 500 hectares protégés en plein cœur de la Camargue. cette Camargue sauvage il la vivent au quotidien et luttent pour protéger ce patrimoine classé Zone Natura 2000. Avec leur démarche engagée, ils sont le "grain de sable de l'appellation", pionniers d'une viticulture nouvelle.

CÉPAGE(S)

Grenache gris, Cinsault, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.

VIGNOBLE

L'un des plus vastes vignobles BIO au monde avec plus de 500 ha certifiés bio situés au coeur de la petite Camargue. Terroir de sable qui donne toute la particularité à ce vin gris : fraîcheur incroyable et puissance aromatique.

TYPE DE SOL

Un sol essentiellement constitué de sable qui donne toute la particularité à ce vin gris.

VINIFICATION

Pour conserver les arômes, les raisins sont vendangés mécaniquement la nuit et au petit matin. De petites bennes sont utilisées afin de limiter les phénomènes de macération de jus avec les pellicules. Après un pressurage direct, le moût est refroidi pour assurer un bon débourbage puis fermentera à 14° C avant de faire l'objet d'un soutirage.

DÉGUSTATION

Magnifique robe rose pâle cristalline. Nez intense de fruits frais (fraises, pêches...). Une bouche légère avec une belle intensité aromatique. Vin remarquable par sa fraîcheur en bouche.

ACCORDS

Accompagnera parfaitement tous vos bons moments conviviaux autour de tapas, sushis, grillades et planchas estivales.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Vin biologique

CONSEILS DE SERVICE

Servir bien frais à 8°C



MAISON JEANJEAN
FONDÉE EN LANGUEDOC EN 1872