

FICHE TECHNIQUE



Jean Bouteille

LE MÉDITERRANÉE ROUGE OÉ - IGP - BIO

Doc : JBO080BIB10_FT_FRSO27-JB Fait le : 22/02/21 Version : 001

LA CAVE – Vin rouge



Référence du produit : **JBO080BIB10**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Le domaine, situé à deux pas d'Arles, est engagé en culture biologique depuis 1983 sur 90 hectares de terroir provençal au climat ensoleillé. Brice, vigneron Oé, produit et élève des vins respectueux de l'environnement.

1 INFORMATIONS PRODUIT

DÉNOMINATION : Le Méditerranée Rouge Oé - IGP - Bio

ORIGINE : Produit de France | Indication Géographique Protégée Méditerranée

CÉPAGES : Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon

2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :

Robe grenat, reflets violacés

Fruits noirs, note de réglisse et finale chocolatée

Bouche concentrée et ample, tanins souples

Service 15°

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

DENSITÉ : 0,97

ÉTAT PHYSIQUE : liquide

STABILITÉ Microbiologique :

Filtration tangentielle

CÉPAGES : Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon

PH : 3,87

SO₂ TOTAL : 78mg/L

SUCRE : 0g/L

ALCOOL : 13,5% Vol

TYPE DE SOL : Sablo-argilo-calcaire

RÉCOLTE : Mécanique

VINIFICATION : Macération à froid (24 à 36 heures). Fermentation sous température contrôlée : 27/28°, macération de 10 à 12 jours. Clarification par colle végétale, filtration, élevage cuve inox

SEC DOUX
MINÉRAL FRUITÉ

4 INFOS NUTRITIONNELLE & ALLERGÈNES :

- **ALLERGÈNE(S) :** Présence de **sulfites**
- Absence de toute substance produite ou issue d'OGM conformément à la réglementation en vigueur.
- Absence d'ionisation / radioactivité / additifs / colorants.

Zoom sur la production!

Brice fait des labours mécaniques, des sarclages manuels, utilise des **engrais vert** et les sarments de taille enfouis sous terre entretiennent la bonne santé des sols et favorisent la vie microbienne.

La pulvérisation de bouillie bordelaise et le poudrage à la fleur de soufre **protègent les ceps du Mildiou et de l'Oïdium**.

Les **prédateurs naturels** remplissent pleinement leur fonction régulatrice vis-à-vis des insectes nuisibles.

Zoom sur Oé!

Le domaine, situé à deux pas d'Arles, est **engagé en culture biologique depuis 1983 sur 90 hectares de terroir provençal au climat ensoleillé**. Brice, vigneron Oé, produit et élève des **vins respectueux de l'environnement**. C'est avec lui que Oé vous propose votre vin rouge, vin blanc et le rosé.

INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

DDM BIB FERME **1 an** à température constante, à l'abri de l'air et de la lumière

DDM BIB OUVERT **1 mois** à température constante

DMM CONSO **3 jours** en bouteille à température ambiante

DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR	NON
COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +	OUI
COMPATIBLE EASY	OUI
COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE	OUI
ROBINET NÉCESSAIRE	NON Robinet intégré (VITOP)

LABELS ET CERTIFICATION

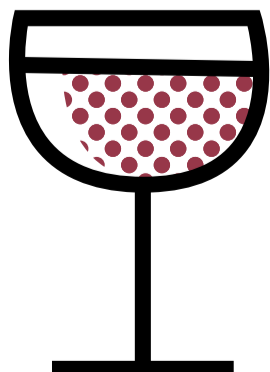
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR-BIO-15
Agriculture France



CONDITIONNEMENT

FORMAT	BIB 10L
EMBALLAGE	• Poche Bag in Box : [ART021] BIB 10L SLIM VITOP • Carton "slim" V3/2
CODE EMBALLEUR	69400-114
FOURNISSEUR	Oé - 69 rue Gorge de Loup 69009 Lyon hello@oeforgood.com
DISTRIBUTEUR	JEAN BOUTEILLE - Port fluvial de Lille, 3ème rue Bât. E, 59000 Lille - contact@jeanbouteille.fr



Un Vin Rouge équilibré dans la veine de toute la gamme Oé!

TESTÉE PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE!