

LA MAROQUETTE grenache noir

Pour aller plus loin dans notre démarche de transition écologique, nous avons conditionné ce vin dans une bouteille réemployable. Une fois vide, la bouteille est collectée dans les magasins, puis lavée avant d'être réemployée. Cette économie circulaire respecte toutes les normes d'hygiène et garantit la qualité sanitaire.



ORIGINES & TERROIRS

Grenache noir

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 gouttes et presses, fermentation malolactique. Elevage en cuve.

Collage : Non.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

HARMONIEUX & SOUPLE

 16-18°C



Robe rouge grenat aux reflets violines



Notes de petits fruits rouges, d'épices, griotte, mûre, cacao



Belle matière, souple, charnu, en équilibre



ACCORDS METS & VINS

Tataki de thon rouge au sésame, sauce soja, carottes laquées.

La touche Vegan : Moussaka aux légumes d'été.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 896

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 750 bouteilles / palette : 5 rangs x 25 cartons

EAN Bouteille : 3380330005515 - EAN Carton : 3380330005522



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS