

# LA MAROQUETTE chardonnay



## ORIGINES & TERROIRS

Chardonnay

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. Débourageage statique à froid. Fermentation à basse température (15-16°C). Elevage sur lies fines.

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.



## NOTES DE DÉGUSTATION

FRUITÉ & INTENSE



8-10°C



Robe jaune or brillante aux reflets verts



Complexe, évoquant les fruits exotiques, l'ananas, le citron, des notes briochées, l'aubépine



Belle fraîcheur, équilibrée, ample



## ACCORDS METS & VINS

Couteaux à la plancha en persillade.

La touche Vegan : Gnocchis de carottes.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 48  
Carton : 6 bouteilles  
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons  
EAN Bouteille : 3380330000503  
EAN Carton : 3380330003351  
Existe en BIB 3L

CONTIENT DES SULFITES

« La Marouette est un petit oiseau migrateur qui est présent au bord des cours d'eau et dans les marais. Son nom vient du provençal 'marouetto' qui signifie marionnettes. »



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962\_01GJXW