

LA MAROQUETTE blanc – sans sulfites ajoutés



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

Sélection minutieuse de la vendange dont l'état sanitaire est irréprochable. Vendange nocturne pour préserver la fraîcheur aromatique et éviter l'oxydation des jus. Inertage de la vendange au pressoir, pressurage doux. Débourage statique à froid. Fermentation à basse température (15-16°C). Fermentation malolactique. Stockage en cuve inox thermorégulée. Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite. Filtration : Tangentielle.

Mise en bouteille : utilisation d'une capsule à vis permettant une étanchéité parfaite nécessaire à la préservation d'un vin sans sulfite.



NOTES DE DÉGUSTATION

COMPLEXE & GRAS



8-10°C

 Robe jaune or aux reflets dorés



Notes de miel, cire d'abeille, fleurs d'amandiers



Ample, intense, avec une belle persistance aromatique



ACCORDS METS & VINS

Émincé de dinde au lait de coco.

La touche Vegan : Curry de légumes et lait de soja.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 39
Carton : 6 bouteilles
Bouchage : Capsule à vis
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3380330002941
EAN Carton : 3380330003252

Ce vin sans aucun conservateur peut présenter un léger trouble ou dépôt naturel. Nous vous conseillons de le conserver à l'abri de la lumière entre 16°C et 20°C.



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW