

LA MAROQUETTE rosé – sans sulfites ajoutés



ORIGINES & TERROIRS

Grenache, Syrah

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. Vendanges nocturnes 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 cuves inox thermorégulées. Collage : protéines végétales de pois et bentonite. Filtration : Tangentielle.

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



NOTES DE DÉGUSTATION



FLORAL & AMPLE

 Robe rose litchi pâle aux reflets argentés

 Délicates notes d'aubépine, de fraise, de noisettes grillées

 Ample, intense, belle longueur aromatique



ACCORDS METS & VINS

Pavé de turbot au beurre salé et salicorne.

La touche Vegan : Avocado toast.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 527
Carton : 6 bouteilles
Bouchage : Capsule à vis
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3380330004365
EAN Carton : 3380330004372

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