

LA MAROQUETTE rouge – sans sulfites ajoutés



ORIGINES & TERROIRS

Merlot

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, inertage, levurage rapide. 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 rapide. Pas de collage.

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



16-18°C

FRUITÉ & GOURMAND



Rouge pourpre aux reflets grenat



Arômes de fruits noirs, cacao, vanille, épices



Structurée, charnue, ronde



ACCORDS METS & VINS

Bœuf snacké et son endive braisée.

La touche Vegan : Pommes de terre farcies aux champignons des bois.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 70
Carton : 6 bouteilles
Bouchage : Capsule à vis
Palettisation : 750 bouteilles / palette : 5 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3380330002712
EAN Carton : 3380330003405

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