

LA MAROQUETTE viognier



ORIGINES & TERROIRS

Viognier

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. Débourage statique à froid. Fermentation à basse température (15-16°C).

Élevage sur lies fines.

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



8-10°C

AROMATIQUE & CHARNU

 Belle robe jaune or.

 Notes de pêche blanche, abricot, violette, épices douces.

 Gourmande, aromatique, évoquant le miel, les épices.



ACCORDS METS & VINS

Cannelloni à la sicilienne.

La touche Vegan : Spaghetti de courgettes aux pignons de pin.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 746

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons

EAN Bouteille : 3380330004945

EAN Carton : 3380330004952

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW