

CUVÉE LE SOLEILLER blanc



ORIGINES & TERROIRS

Ugni blanc, Colombard
Appellation : Vin de France
Label : Vin biologique - Certifié par Ecocert
Rendement : 70 hl/ha

Les vignes se situent au cœur du Sud-Ouest. Leur étendue offre une large diversité de terroirs (sols argilo-calcaires, terrasses graveleuses, sols limoneux...).



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins. Pressurage doux au pressoir pneumatique inerté. Débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (15-16°C). Elevage sur lies fines en cuves inox.
Collage : protéines végétales de pois et bentonite.
Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



FLORAL & VIF

 Jaune vert aux reflets argentés

 Notes d'agrumes, fruits exotiques, pêche

 Aromatique, vive, saline, équilibre subtil



ACCORDS METS & VINS

Poulet sauce au miel, riz au jasmin à l'orange.
La touche Vegan : Enchiladas végétariennes.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 96
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3380330001241
EAN Carton : 3380330003597
Existe au format 25cl.

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW