

# CUVÉE LE SOLEILLER rosé



## ORIGINES & TERROIRS

Grenache, Marselan

Appellation : Vin de France

Label : Vin biologique – Certifié par Ecocert

Rendement : 70 hl/ ha

Les vignes se situent entre Nîmes et Arles, Le terroir est composé de sols argileux avec une forte proportion de galets roulés siliceux. A proximité de la Camargue, le vignoble bénéficie de l'influence des brises marines préservant ainsi la fraîcheur des raisins lors de la saison estivale.



## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins. Pressurage doux au pressoir pneumatique inerté. Débourage 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



8-10°C

### FRAIS & FRUITÉ



Robe rose pêche aux reflets argentés



Notes de confiseries, fruits exotiques, agrumes



Vive, fraîche, ronde



## ACCORDS METS & VINS

Linguine aux tellines sauce à l'échalote.

La touche Vegan : Salade de quinoa aux fraises.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 108  
Carton : 6 bouteilles  
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons  
EAN Bouteille : 3380330001234  
EAN Carton : 3380330003580  
Existe au format 25cl et 3l

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

[www.jacquesfrelin.com](http://www.jacquesfrelin.com)

FR200962\_01GJXW