

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

FR200962_01GJXW