

CUVÉE LE SOLEILLER rouge



ORIGINES & TERROIRS

Carignan, Grenache, Merlot
Appellation : Vin de France
Label : Vin biologique - Certifié par Ecocert
Rendement : 70 hl/ ha

Au cœur des vignes méridionales, les raisins bénéficient d'un ensoleillement qui favorise leur maturité. Le terroir est varié : Au Nord argilo-limoneux, au Sud argilo-sableux avec présence de galets roulés de nature diverse.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins. Eraflage, foulage, fermentation en cuves inox avec maîtrise des températures (20-25°C), remontages doux et délestages. Cuvaision courte.
Pas de collage.



NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

ÉPICE & CONCENTRÉ

 Rouge pourpre intense aux reflets grenat



Puissant, complexe, aux notes de cerises noires, de cuir et de sous-bois



Concentré, belle matière, souple



ACCORDS METS & VINS

Sauté de dinde au chou braisé.

La touche Vegan : Aubergines grillées à la méditerranéenne.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 105
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3380330001227
EAN Carton : 3380330003603
Existe au format 25cl et 3l

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW