

# N°35 Roussanne

*Cuvée anniversaire 1983-2018 : Animé de la même passion depuis 35 ans, Jacques Frelin produit, sélectionne et élève des vins biologiques de qualité en préservant l'environnement et les Hommes. De la vigne à la bouteille, le respect et l'exigence sont ses maîtres mots.*



## ORIGINES & TERROIRS

100% Roussanne  
Appellation : IGP Pays d'Oc  
Label : vin biologique – certifié par Ecocert  
Rendement : 37 hl/ ha

Les vignes sont situées au cœur du Languedoc sur des terrasses en hauteur exposées plein Sud. Les terres argilo-calcaires sont constituées de galets roulés noyés dans un sol argileux et sablonneux. Le climat y est de type méditerranéen.



## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins à pleine maturité. Tri manuel. Pressurage doux au pressoir pneumatique. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (14-16°C). Élevage en cuve sur lies fines.  
Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.  
Filtration : Tangentielle.



## NOTES DE DÉGUSTATION



RAFFINÉ & SUAVE

-  Robe jaune miel aux reflets dorés
-  Notes d'ananas, prune jaune, cire d'abeille et fruits à noyaux mûrs
-  Belle intensité aromatique. Ronde et ample avec une longueur remarquable



## ACCORDS METS & VINS

Canard confit aux fruits secs.  
La touche Vegan : Croquettes de pois chiches au curcuma.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 612  
Carton : 6 bouteilles  
Palettisation : 630 bouteilles / Palette : 5 rangs x 21 cartons  
EAN Bouteille : 3380330004822  
EAN Carton : 3380330004839

CONTIENT DES SULFITES



**NOTÉ 89/100**  
**Par Andréas**  
**Larsson**



**JACQUES FRELIN**

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

FR200962\_01GJXW