

LA MAROQUETTE cabernet-sauvignon

La Marouette est un petit oiseau migrateur qui est présent au bord des cours d'eau et dans les marais. Son nom vient du provençal 'marouetto' qui signifie marionnettes.



ORIGINES & TERROIRS

Cabernet-Sauvignon

Appellation : IGP Pays d'Oc

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 60 hl/ha

Les vignes se situent entre Béziers et Nîmes, leur étendue offre une large diversité de terroirs (sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses, galets roulés).



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins. À leur réception, éraflage et foulage, macération pré-fermentaire à froid en cuve inox thermorégulée pour extraire couleur et précurseurs aromatiques. Fermentation avec maîtrise des températures (20-25°C), remontages doux et délestages. Cuvaïson courte. Ecoulage et pressurage du marc, assemblage des jus de coules et presses, fermentation malolactique. Elevage en cuve.

Collage : Non.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

COMPLEXE & CHARPENTÉ



16-18°C



Robe pourpre, brillante aux reflets grenat



Notes de poivron vert, poivre noir, cuir, cassis



Belle structure tannique, arômes de tabac, de chocolat, rond et élégant



ACCORDS METS & VINS

Magret de canard fumé au café et son jus.

La touche Vegan : Pimientos de Padrón.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 40 - Existe en BIB de 5L

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons

EAN Bouteille : 3380330000480 - EAN Carton : 3380330003344



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS