

LA MAROQUETTE sans sulfites ajoutés rosé

Ce vin sans aucun conservateur peut présenter un léger trouble ou dépôt naturel. Nous vous conseillons de le conserver à l'abri de la lumière entre 16°C et 20°C. 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

Grenache, Syrah

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

Sélection minutieuse de la vendange dont l'état sanitaire est irréprochable. Vendange nocturne pour préserver la fraîcheur aromatique et éviter l'oxydation des jus. Inertage de la vendange au pressoir, pressurage doux. Débourage statique à froid. Fermentation à basse température (15-16°C). Fermentation malolactique. Stockage en cuve inox thermorégulée.

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Tangentielle.

Mise en bouteille : utilisation d'une capsule à vis permettant une étanchéité parfaite nécessaire à la préservation d'un vin sans sulfite.



NOTES DE DÉGUSTATION

FLORAL & AMPLÉ



Robe rose litchi pâle aux reflets argentés



Délicates notes d'aubépine, de fraise, de noisettes grillées



Ample, intense, belle longueur aromatique



ACCORDS METS & VINS

Pavé de turbot au beurre salé et salicorne.

La touche Vegan : Avocado toast.

Bouteille 75cl : Bordelaise à vis - Code article : 527

Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330004365 - EAN Carton : 3380330004372



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONVIENT AUX VEGANS