

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

FRAIS & FRUITÉ



8-10°C



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 - Existe en bouteille de 25cl & BIB 3L

Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330001234 - EAN Carton : 3380330003580



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS