

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. Cuvaison courte.

Collage : Non.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION

ÉPICÉ & 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 - Existe en bouteille de 25cl & BIB 3L

Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330001227 - EAN Carton : 3380330003603



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS