

# LA MAROUILLE cabernet-sauvignon



## 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. Cuvaision courte. Ecoulage et pressurage du marc, assemblage des jus de coules et presses, fermentation malolactique. Pas de collage, élevage en cuve.



## NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

### COMPLEXE & CHARPENTÉ



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  
Carton : 6 bouteilles  
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons  
EAN Bouteille : 3380330000480  
EAN Carton : 3380330003344

CONTIENT DES SULFITES

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



JACQUES FRELIN

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

FR200962\_01GJXW