

# LA MAROQUETTE Gewurztraminer



## ORIGINES & TERROIRS

Gewurztraminer  
Appellation : IGP Pays d'Oc  
Label : Vin biologique - Certifié par Ecocert  
Rendement : 60 hl/ ha

Les vignes se situent au sud de Nîmes sur un terroir sablonneux.



## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins. Légère macération pelliculaire, pressurage doux au pressoir pneumatique. Débourage statique à froid. Fermentation avec maîtrise des températures (16°C). Elevage sur lies fines. Collage : Protéines de pois végétales et Bentonite. Filtration : Tangentielle.



## NOTES DE DÉGUSTATION



8-10°C

### AROMATIQUE & ÉPICÉ



Robe jaune clair aux reflets dorés



Notes de rose, litchi, acacia



Fraîche, aromatique, évoquant les épices douces



## ACCORDS METS & VINS

Canard laqué à la pékinoise.  
La touche Vegan : Frittata de blettes.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 248  
Carton : 6 bouteilles  
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons  
EAN Bouteille : 3380330003061  
EAN Carton : 3380330003368

CONTIENT DES SULFITES



« 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. »



JACQUES FRELIN  
www.jacquesfrelin.com  
FR200962\_01GJXW