

LA MAROQUETTE grenache - réemploi

Pour aller plus loin dans notre démarche de transition écologique, nous avons conditionné ce vin dans une bouteille réemployable. Une fois vide, la bouteille est collectée dans les magasins, puis lavée avant d'être réemployée. Cette économie circulaire respecte toutes les normes d'hygiène et garantie la qualité sanitaire.



ORIGINES & TERROIRS

Grenache

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. Cuvaison courte. Ecoulage et pressurage du marc, assemblage des gouttes et presses, fermentation malolactique. Pas de collage, élevage en cuve.

Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

HARMONIEUX, SOUPLE



Robe rouge grenat aux reflets violines



S'exprimant sur des notes de petits fruits rouges, d'épices, griotte, mûre, cacao



Belle matière, souple, charnu, à l'équilibre



ACCORDS METS & VINS

Tataki de thon rouge au sésame, sauce soja, carottes laquées.

La touche Vegan : Moussaka aux légumes d'été.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 896

Carton : 6 bouteilles

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

EAN Bouteille : 3380330005515

EAN Carton : 3380330005522

CONTIENT DES SULFITES



Le packaging est étudié pour permettre un réemploi de la bouteille et la réduction des emballages à usage unique.

RAPPEZ-MOI
POUR RÉEMPLOI



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW