

LA MAROQUETTE prestige



ORIGINES & TERROIRS

Grenache, Syrah, Cinsault
Appellation : IGP Méditerranée
Label : vin biologique – certifié par Ecocert
Rendement : 60hl/ha

Les vignes sont situées entre la Crau et les rives du Rhône (Sud de la France) sur un terroir sablo-limoneux. Elles bénéficient du climat méditerranéen avec un ensoleillement exceptionnel et un vent fort (mistral) qui contribue à lutter contre les maladies de la vigne.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges de nuit pour préserver les arômes et éviter toute oxydation. Pressurage direct des raisins, sélection des jus de goutte, inertage. Vinification à froid en cuves thermorégulées. Elevage sur lies. Collage : Protéines de pois et Bentonite. Filtration : Tangentielle.



NOTES DE DÉGUSTATION



8-10°C

AROMATIQUE & DÉLICAT

 Robe rose pêche, pâle, aux reflets argentés

 Expressif, aux senteurs d'agrumes, de litchi

 Vive et gourmande, minérale, saline



ACCORDS METS & VINS

Ceviche de dorade à la mexicaine.
La touche Vegan : Tagliatelles de courgettes crues et sauce pesto.

Bouteille 75cl : Bordelaise PRESTIGIO - Code article : 379
Bouchage : Bouchon en verre
Carton : 6 bouteilles avec intercalaire
Palettisation : Europe ; 600 bouteilles
EAN Bouteille : 3380330003979
EAN Carton : 3380330003986

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW