

# LA MAROQUETTE sauvignon



## ORIGINES & TERROIRS

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 pour éviter toute oxydation du raisin et garder un maximum de fraîcheur. Pressurage doux au pressoir pneumatique inerté. Stabulation à froid des jus durant 7 jours. Débourage statique, filtration des bourbes et réincorporation pour la complexité aromatique. Fermentation à basse température (15-16°C).

Elevage sur lies fines.

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.



## NOTES DE DÉGUSTATION



8-10°C

### EXPRESSIF & INTENSE

 Jaune vert aux reflets argentés

 Belle expression aromatique, notes d'agrumes, fruits exotiques

 Vive et charnue, équilibrée, fraîche



## ACCORDS METS & VINS

Rillettes de chair de crabe au citron.

La touche Vegan : Steak de céleri et salsa verte.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 71  
Carton : 6 bouteilles  
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons  
EAN Bouteille : 3380330000497  
EAN Carton : 3380330003412

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

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

FR200962\_01GJXW