

LA MAROQUETTE syrah



ORIGINES & TERROIRS

Syrah

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

INTENSE & ÉPICÉ

👁 Rouge rubis profond aux reflets pourpre



Complexe, mêlant les fruits rouges, les épices, des notes de réglisse et de violette



Attaque souple, tanins fondus, sur la fraîcheur



ACCORDS METS & VINS

Filets de canard et figues rôties.

La touche Vegan : Tajine de légumes aux pruneaux et aux amandes.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 79
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3380330001555
EAN Carton : 3380330003429

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW