

# CUVÉE LE SOLEILLER rouge



## ORIGINES & TERROIRS

Carignan, Grenache, Merlot  
Appellation : Vin de France  
Label : Vin biologique - Certifié par Ecocert  
Rendement : 70 hl/ ha

Au cœur des vignes méridionales, les raisins bénéficient d'un ensoleillement qui favorise leur maturité. Le terroir est varié : Au Nord argilo-limoneux, au Sud argilo-sableux avec présence de galets roulés de nature diverse.



## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange nocturne des raisins. Eraflage, foulage, fermentation en cuves inox avec maîtrise des températures (20-25°C), remontages doux et délestages. Cuvaison courte. Pas de collage.



## NOTES DE DÉGUSTATION



16-18°C

### ÉPICE & CONCENTRÉ

 Rouge pourpre intense aux reflets grenat

 Puissant, complexe, aux notes de cerises noires, de cuir et de sous-bois

 Concentré, belle matière, souple



## ACCORDS METS & VINS

Sauté de dinde au chou braisé.

La touche Vegan : Aubergines grillées à la méditerranéenne.

Bouteille 75cl : Bordelaise - Code article : 105  
Carton : 6 bouteilles  
Palettisation : 750 bouteilles / Palette : 5 rangs x 25 cartons  
EAN Bouteille : 3380330001227  
EAN Carton : 3380330003603  
Existe au format 25cl et 3l

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

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

FR200962\_01GJXW