

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

JACQUES FRELIN VIGNOBLES

La Marouette Grenache noir

Couleur : Rouge

Cépage : Grenache noir

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 7€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaires, terrasses caillouteuses, galets roulés

Vinification : 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 délestage. Cuvaison courte. Écoulage et pressurage du marc, assemblage des gouttes et presses, fermentation malolactique. Pas de collage, filtration tangentielle, élevage en cuve.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 14 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Biologique

Degré d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge grenat aux reflets violines.

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

Bouche : Belle matière, souple, charnue, à l'équilibre.

SERVICE

Température : 16/18°C

Accords mets et vins : Tataki de thon rouge au sésame, sauce soja, carottes laquées. Moussaka aux légumes d'été.

Conditionnement : 75 cl



JACQUES FRELIN VIGNOBLES - 23 rue Nelson Mandela - 34070 MONTPELLIER
+33 (0)4 67 15 05 60 - contact@jacquesfrelin.com - www.jacquesfrelin.com