

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

JACQUES FRELIN VIGNOBLES

La Marouette

Couleur : Blanc

Cépage : Gewürztraminer

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 7,60€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Sablonneux

Vinification : Vendange nocturne des raisins. Légère macération pelliculaire, pressurage doux au pressoir pneumatique. Débourage statique à froid. Fermentation avec maîtrise des températures (16°C). Élevage sur lies fines.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 5 868

Élevage : Inox

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune clair aux reflets dorés.

Nez : Notes de rose, litchi, acacia.

Bouche : Fraîche, aromatique, évoquant les épices douces.

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Canard laqué à la pékinoise, frittata de blettes.

Conditionnement : 75 cl



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