

Cuvée le Soleil

Vin de France – Terres de Baumier -Certifié Ecocert vin biologique



En 1983, Jacques FRELIN se lance dans l'aventure du vin bio et fonde l'un des premiers négoce de vins bio sous le nom Jacques Frelin Vignobles. Quelques années plus tard, l'entreprise sera rebaptisée la Maison des Terroirs Vivants. En 2018, l'entreprise renoue avec son identité d'origine et reprend le nom Jacques Frelin. Les vins sont issus des principaux vignobles du Sud de la France soit Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne.

CÉPAGES : 50% Ugni Blanc, 50% Colombard

PRODUCTION : Récoltés dans le Sud-Ouest de la France, les raisins sont plantés sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Pressurage direct. Débourbage à froid. Vinification avec contrôle des températures à 15°Celsius. Collage: bentonite.

CULTURE : Biologique. Certifié Ecocert basée sur le respect du sol. Viticulture raisonnée.

DÉGUSTATION : Frais, sec et floral sont les maîtres-mots de ce vin. Il a une couleur jaune clair avec des reflets verts. Au nez, se révèlent des arômes de fleurs blanches et citron. La bouche est ronde, grasse, vive et bien équilibrée.

ACCORD : A boire frais (8-10°C) en apéritif ou également avec du poisson accompagné de pommes vapeurs et de mayonnaise maison.



Prêt à consommer. Conservation 1 à 3 ans.

Code :

Prix :

Format : 750 ml

Vignobles Jacques Frelin, France / info@cellierdescigales.com



www.cellierdescigales.com

