Fred Lailler Collection

**Vin de France**

# MARGINAL

## La cuvée hors des sentiers battus

**« L'expérience de « Solera », pour apporter encore un peu plus de complexité ! »**

Fred




| | |
|---|---|
| Terroir | **Gabbro** |
| Sol | Argilo-Siliceux |
| Cépage | **Melon de Bourgogne** 100% |
| Age des vignes | De 10 à 50 ans |
| Rendement | 40 Hl/Ha |
| Vendanges | **Manuelles** |
| Elevage | Cuve inox souterraine |
| Mise en bouteille | 8 Mars 2024 |
| Analyse | -Titre alcoométrique : 12,2%<br>-Acidité totale : 3,74 g/l<br>-Sucre résiduel : 1,4 g/l<br>-Anhydride sulfureux libre : 24 mg/l<br>-Anhydride sulfureux total : 95 mg/l |
| Accord | Parfait pour l'apéritif mais aussi les cuisines exotiques et le sucré/salé. |
| Notes/distinction | RVF 2026 : 92/100 |

**Domaine BREGEON** **1bis, Les Guisseaux-44190 GORGES 02.40.06.93.19 – www.domainebregeon.com**