

Les Caves Richemer

Notre escale entre terre et mer



AGDE - MARSEILLAN



Viognier

Rond, fruité et exotique

Terroir



Sol: Les façades méditerranéennes sont essentiellement constituées de sédiments tertiaires (sable, argile) et quaternaires (cailloutis).

Climat: Méditerranéen avec une influence de l'étang de Thau qui apporte une humidité et une fraîcheur déterminantes pour l'élaboration des vins blancs les plus fins.

Dégustation



Robe: Jaune brillant aux reflets verts intenses.

Nez: Complexe et riche en arômes de fruits à gros noyaux comme la pêche blanche et l'abricot.

Bouche: Attaque franche, bouche grasse et rondeur agréable.



Température de service conseillée: Entre 8° et 10° C



Accords mets et vins: Apéritifs, cocktails, poissons de rivière

Spécifications

| Viognier | | Bouteille | Conditionnement | Palettisation | |
|---------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|---|------------------------------------|------------------------------------|
| Cépage: 100 % Viognier | Couleur: Blanc | Format: Bourgogne antique | Carton 6 Bourgognes debout verre à verre | Euro palette 120x80 consignée | Nombre de rangs: 4 |
| Alcool: 13 % alc./vol | Région: Languedoc, France | Contenance: 75 cl | Poids carton: 7,4 kg | Nombre de cartons par rang: 21 | Nombre total de bouteilles: 504 |
| Appellation: IGP des Côtes de Thau | Code Produit EAN: 3760021480133 | Hauteur: 296 mm | Dim. carton (mm): h300 x l255 x L170 | Poids total par palette: 646 kg | Hauteur palette: 134 cm |
| | | Poids: 1,2 kg | | | |

Les Caves
Richemer

Notre escale entre terre et mer

AGDE - MARSEILLAN

1, rue du progrès, B.P. 20 - 34340 MARSEILLAN
Tél. + (33) 04 67 77 20 16 - Fax + (33) 04 67 77 62 50
contact@richemer.fr - www.richemer.fr

N° Siren: 776 012577 000 16 159 G

N° T.V.A. Intracommunautaire: FR 10776012577

