



UN BUIS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. S'IL VOUS PLAIT, CONSOMMEZ-LE AVEC MODÉRATION.



Souvenir Blanc

Fin, rond et aromatique

On a tous vécu l'expérience d'un moment où le temps s'arrête. Nos sens sont en éveil et gravent à jamais dans notre mémoire le souvenir d'un instant présent. Les Vignerons d'Agde et de Marseillan vous offrent cette cuvée plaisir qui révèle la fraîcheur de la Méditerranée.

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, poissons et crustacés

Spécifications

Viognier - Muscat sec

Cépage: Viognier - Muscat sec	Couleur: Blanc
Alcool: 12,5 % alc./vol	Région: Languedoc, France
Appellation: IGP Côtes de Thau	Code Produit EAN: 3760021481536

Bouteille

Format: Bordelaise blanche
Contenance: 75 cl
Hauteur: 313 mm
Poids: 1.34 kg

Conditionnement

Carton 6 Bordelaises debout verre à verre
Poids carton: 8.24 kg
Dim. carton (mm): h315 x l231 x L154

Palettisation

Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Nombre de cartons par rang: 25	Nombre total de bouteilles: 600
Poids total par palette: 865 kg	Hauteur palette: 143 cm

Les Caves
Richemer
Votre 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. Intra.: FR 10776012577

