

Les Caves Richemer

Votre escale entre terre et mer



LIBRES ET LOUÉS EN DÉTAIL POUR LA SAISON. SAISON CONSUMÉES MODÉRÉMENT - PentEGraf - Siret 353712284/00036 - Photographie: Henri Comte



Tempête de saveurs Blanc

Fragrances et émotions

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 or brillant.

Nez: Délicatement boisé, il s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche et continue sur des arômes de letchis.

Bouche: Grande puissance aromatique. La bouche est ample et savoureuse. Elle tient toutes les promesses du nez.



Température de service conseillée: Entre 10° et 12°C



Accords mets et vins: Cocktail dînatoire, des poissons en sauce, fromages à pâte dure. À carafier.

Spécifications

Tempête de saveurs Blanc

Bouteille

Conditionnement

Palettisation

Cépages: Chardonnay Sauvignon - Viognier - Muscat	Couleur: Blanc	Format: Bordelaise antique	Caisse bois 2 x 3 couvercle à clouer	Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 5
Alcool: 13,5 % alc./vol	Région: Languedoc, France	Contenance: 75 cl	Poids caisse: 11,5 kg	Nombre de caisses par rang: 10	Nombre total de bouteilles: 300
Appellation: IGP des Côtes de Thau		Hauteur: 325 mm	Dim. caisse (mm): h180 x l365 x L270	Poids total par palette: 600 kg	Hauteur palette: 110 cm
		Poids: 1,38 kg			

Les Caves
Richemer
Votre escale entre terre et mer

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

