

Les Caves Richemer

Votre escale entre terre et mer



AGDE - MARSEILLAN



Terre et Mer Sec

Sec et aromatique
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: Pale et brillante aux reflets verts.

Nez: Frais, léger, arômes floraux et agrumes.

Bouche: Attaque vive. Délicatement parfumé, suivi d'une très bonne longueur en bouche.



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



Accords mets et vins: Coquillages, produits de la mer.

Spécifications

Terre et Mer Sec

Bouteille

Conditionnement

Palettisation

Cépage: Terret	Couleur: Blanc	Format: Bordelaise azur cannelle	Carton 6 Bordelaise debout verre à verre	Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Alcool: 12 % alc./vol	Région: Languedoc, France	Contenance: 75 cl	Poids carton: 8,1 kg	Nombre de cartons par rang: 25	Nombre total de bouteilles: 600
Appellation: IGP des Côtes de Thau	Code Produit EAN: 3760021480409	Hauteur: 312 mm	Dim. carton (mm): h320 x l235 x L160	Poids total par palette: 865 kg	Hauteur palette: 143 cm
		Poids: 1,32 kg			

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. Intracommunautaire: FR 10776012577

