

Les Caves Richemer

Notre escale entre terre et mer



AGDE - MARSEILLAN



Muscat sec

Fin 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: Jaune pâle, brillante aux reflets verts.

Nez: intense et marqué par le fruit muscat et les notes florales.

Bouche: La bouche est tendre et légère avec une belle fraîcheur de citronnelle légèrement mentholée. Bonne persistance.



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



Accords mets et vins: Apéritifs, salades et asperges

Spécifications

Muscat		Bouteille	Conditionnement	Palettisation	
Cépage: 100 % Muscat petits grains	Couleur: Blanc	Format: Bourgogne antique	Carton 6 Bourgognes debout verre à verre	Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Alcool: 12,5 % 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: 3760021480171	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

