

Les Caves Richemer

Votre escale entre terre et mer



AGDE - MARSEILLAN

Chardonnay

Rond, ample et fruité

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: Jolie robe jaune à reflets verts, vive et brillante.

Nez: Notes de fleurs blanches. Complexe, il laisse ensuite entrevoir des arômes fruités (pêche, poire) et beurrés.

Bouche: Attaque agréable, bouche pleine et ronde.



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



Accords mets et vins: Cocktails, poissons en sauce, fromages

Spécifications

Chardonnay

Cépage: 100 % Chardonnay	Couleur: Blanc
Alcool: 13 % alc./vol	Région: Languedoc, France
Appellation: IGP des Côtes de Thau	Code Produit EAN: 3760021480065

Bouteille

Format: Bourgogne antique
Contenance: 75 cl
Hauteur: 296 mm
Poids: 1,2 kg

Conditionnement

Carton 6 Bourgognes debout verre à verre
Poids carton: 7,4 kg
Dim. carton (mm): h300 x l255 x L170

Palettisation

Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Nombre de cartons par rang: 21	Nombre total de bouteilles: 504
Poids total par palette: 646 kg	Hauteur palette: 134 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. Intracommunautaire: FR 10776012577

