

Les Caves Richemer

Votre escale entre terre et mer



AGDE - MARSEILLAN

Grenache Cinsault

Frais et léger

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 très importantes pour la confection de vins rosés fins et aromatiques.

Dégustation



Robe: Rose pâle.

Nez: Un nez de fruits rouges frais (fraise) domine dans ce rosé léger « plaisir » soutenu par une pointe citronnée.

Bouche: Attaque franche, la bouche est très fruitée et persiste sur des arômes de fraise. Le vin est rond et gras.



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



Accords mets et vins: Apéritifs, grillades et pizzas

Spécifications

Grenache Cinsault

Bouteille

Conditionnement

Palettisation

Cépage: Grenache Cinsault	Couleur: Rosé	Format: Bordelaise blanche	Carton 6 Bordelaises 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: 7,34 kg	Nombre de cartons par rang: 25	Nombre total de bouteilles: 600
Appellation: IGP des Côtes de Thau	Code Produit EAN: 3760021480393	Hauteur: 300 mm	Dim. carton (mm): h310 x l255 x L157	Poids total par palette: 760 kg	Hauteur palette: 138 cm
		Poids: 1,2 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

