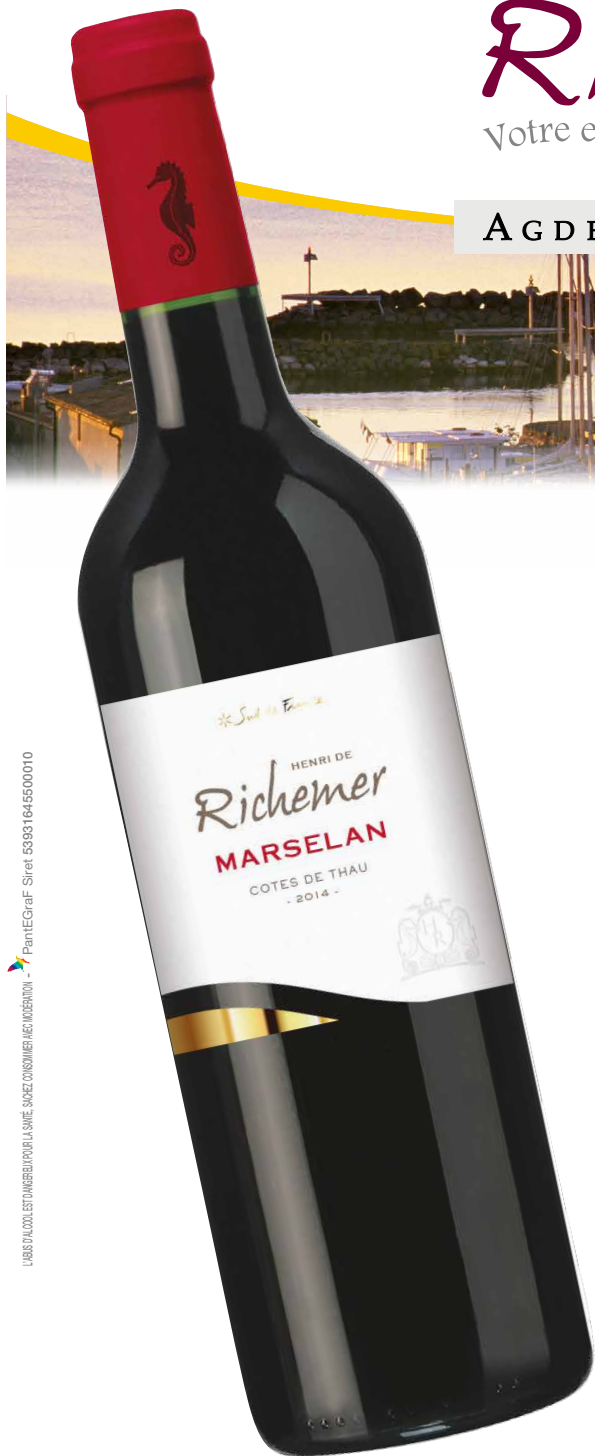


Les Caves Richemer

Votre escale entre terre et mer



AGDE - MARSEILLAN



Marselan

Fruité gourmand
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 garantes du juste équilibre acide alcool nécessaire aux vins rouges.

Dégustation



Robe: Grenat Foncé.

Nez: Fin, des arômes de fruits rouges (fraise des bois) se dégagent et sont soutenus par une pointe de réglisse en final.

Bouche: Souple, le cassis domine. Les tanins soyeux laissent une sensation d'ampleur. La finale est légèrement épicée.



Température de service conseillée: Entre 12° et 14° C



Accords mets et vins: Apéritifs, pizzas, grillades

Spécifications

Marselan

Bouteille

Conditionnement

Palettisation

Cépage: 100 % Marselan	Couleur: Rouge	Format: Bordelaise champagne	Carton 6 Bordelaises debout verre à verre	Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Alcool: 13 % 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: 3760021480249	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

