



Bag in Box

Terret - Chardonnay

Sec et aromatique

Terroir



Sol : Les façades méditerranéennes sont essentiellement constituées de sédiments tertiaires (sables, 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 & vins : Coquillages, produits de la mer.

Conservation : 6 mois.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.



Spécifications

Richemer Blanc

Cépages : Terret - Chardonnay	Couleur : Blanc
Alcool : 12,5%.alc/vol	Région : Languedoc, France
Appellation : IGP Côtes de Thau	

Conditionnement

Conditionnement		Dimensions	Palettisation
BIB 3L	EAN : 3760021480454	168 x 103 x 217 mm	Nombre total de bibs : 255
BIB 5L	EAN : 3760021480300	186 x 126 x 245 mm	Nombre total de bibs : 144
BIB 10L	EAN : 3760021480362	190 x 190 x 322 mm	Nombre total de bibs : 72



51 Route de Bessan - 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° TVA Intra. : FR 10776012577

