



Bag in Box



Piquepoul Sec et fruité

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 : Jaune très vif aux reflets gris.

Nez : Arômes floraux avec une dominante d'agrumes.

Bouche : Attaque franche et vive. Il présente des caractères fruités dont des notes d'agrumes, persistant en fin de bouche.



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



Accords mets & vins : Coquillages, sauce à la rouille.

Conservation : 6 mois.



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

Spécifications

Richemer Piquepoul Blanc

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

Conditionnement

BIB 5L	EAN : 3760021480331
--------	---------------------

Dimensions

168 x 103 x 217 mm

Palettisation

Nombre total de bibs : 255



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

