



Bag in Box

Syrah Délicat 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 très importante pour la confection de vins rosés fins et aromatiques.

Dégustation

Robe : Rose intense, vive et brillante.

Nez : Premier nez fruité aux arômes de fruits rouges frais. Le deuxième nez développe des notes de bonbons anglais.

Bouche : Attaque fraîche, fine et délicate. Des arômes de loukoum à la rose et de fruits des bois dominant.

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

Accords mets & vins : Apéritif, cuisine épicée, poulet, paëlla.

Conservation : 6 mois.



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

Spécifications

Richemer Rosé

Cépages : Syrah	Couleur : Rosé
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 : 3760021480447	186 x 126 x 245 mm	Nombre total de bibs : 144
BIB 10L	EAN : 3760021480355	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

