



LA CAVE DU PORT

Vermentino - Viognier Intense et frais

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 : Jeune claire et vive.

Nez : Intense, très fruité avec une dominante de notes d'agrumes et de fruits à noyau. La touche de vanille vient compléter les notes fruitées.

Bouche : Très fraîche, l'acidité bien équilibrée par la sensation de gras. La finale est longue et les arômes de pamplemousse et d'abricot s'expriment pleinement.



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



Accords mets & vins : Coquillages, poissons grillés, viandes blanches ou tout simplement à l'apéritif.

Spécifications

La Cave du Port Blanc

Cépages : Vermentino - Viognier	Couleur : Blanche
Alcool : 13% alc/vol	Région : Languedoc, France
Appellation : IGP Côtes de Thau	Code produit EAN : 3760021481444

Bouteille

Format : BG Elégance Antique
Contenance : 75cl
Hauteur : 300 mm
Poids : 1,33kg

Conditionnement

Carton 6 Bourgogne debout verre à verre
Poids carton : 8,17 kg
Dim. carton (en mm) : h305 x l265 x L180

Palettisation

Euro palette 120x80 consigné	Nombre de rangs : 4
Nombre de cartons par rang : 19	Nombre total de bouteilles : 456
Poids total par palette : 830 kg	Hauteur Palette : 135 cm



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

