



HIPPOCAMPE



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

Chardonnay - Sauvignon - Viognier Rond et beurré

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 : Dorée et intense.

Nez : Complexe et parfumé. Les arômes floraux se marient aux arômes du bois, de la vanille et de la noix de muscade.



Bouche : Pleine et boisée, la bouche présente des arômes de fruits mûrs, de torréfié et de caramel.

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



Accords mets & vins : Apéritif, poissons en sauce, salers, cabillaud en sauce crémeuse coco et citron, cassolette de poisson, rôti de porc.

Spécifications

Hippocampe Blanc

Cépages : Chardonnay - Viognier Sauvignon	Couleur : Blanc
Alcool : 13%.alc/vol	Région : Languedoc, France
Appellation : IGP Côtes de Thau	Code produit EAN : 3760021480546

Bouteille

Format : BDX Séduction
Contenance : 75cl
Hauteur : 315 mm
Poids : 1,27 kg

Conditionnement

Carton 6 Bordelaise debout verre à verre
Poids carton : 7,80 kg
Dim. carton (en mm) : h320 x L232 x l155

Palettisation

Euro palette 120x80 consigné	Nombre de rangs : 4
Nombre de cartons par rang : 25	Nombre total de bouteilles : 600
Poids total par palette : 830 kg	Hauteur Palette : 143 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

