



LA CAVE DU PORT

Syrah - Pinot Noir

Souple et fruité

Terroir



Sol: Les façades méditerranéennes sont essentiellement constituées de sédiments tertiaires (sable, argile) et quaternaires (cailloutis).

Climat: Méditerranéen avec une influence de l'étang de Thau qui apporte une humidité et une fraîcheur garantes du juste équilibre acide alcool nécessaire aux vins rouges.

Dégustation



Robe: Rouge vif aux reflets violets.

Nez: Belle intensité avec des notes de petits fruits noirs type myrtille, de réglisse, de violette et des arômes plus épicés, de genièvre et de poivre.

Bouche: Tout en finesse, procure par ses équilibres, une belle sensation de douceur. Les tanins sont soyeux et la fraîcheur apporte à cette cuvée une remarquable élégance.



Température de service conseillée: Entre 16° et 18°C.



Accords mets et vins: Toasts en apéritif, viandes et volailles, grillées, cuisine conviviale.

DANS D'ALCOOL, EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, S'ÉVITEZ EN CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Spécifications

La Cave du Port, Syrah-Pinot noir

Bouteille

Conditionnement

Palettisation

Cépages: 65% Syrah, 35% Pinot noir	Couleur: Rouge	Format: Bourgogne Élégance Antique	Carton 6 Bourgognes debout verre à verre	Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Alcool: 12,5 % alc./vol	Région: Languedoc, France	Contenance: 75 cl	Poids carton: 8,24 kg	Nombre de cartons par rang: 21	Nombre total de bouteilles: 504
Appellation: IGP des Côtes de Thau	Code Produit EAN: 3760021481437	Hauteur: 296 mm	Dim. carton (mm): h296 x l265 x L177	Poids total par palette: 698 kg	Hauteur palette: 143 cm
		Poids: 1,34 kg			

Les Caves
Richemer
Votre escale entre terre et mer

AGDE - MARSEILLAN

1, rue du Progrès - B.P. 20
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° T.V.A. Intra.: FR 10776012577

