



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



Chardonnay - Roussanne

Frais et aromatique

Terroir



Situation : Le Domaine de Maraval est situé au Cap d'Agde à 500m de la mer.

Sol : Sédiments tertiaires (sables et calcaire), bauxite volcanique.

Climat : Méditerranéen qui apporte une humidité et une fraîcheur déterminantes pour l'élaboration des vins blancs les plus fins.

Dégustation



Robe : Pâle et brillante aux reflets jaunes.

Nez : Frais, léger, arômes de citron et poire.

Bouche : Attaque vive et fine. Délicatement parfumé, suivi d'une très bonne longueur en bouche.



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



Accords mets & vins : Poissons, saumon à la toscane, cabillaud gratiné, poisson sauce au citron crémeuse.

Spécifications

Domaine de Maraval Blanc

Cépages : Chardonnay - Roussanne	Couleur : Blanc
Alcool : 13% alc/vol	Région : Languedoc, France
Appellation : IGP Côtes de Thau	Code produit EAN : 3760021480836

Bouteille

Format : BDX Séduction
Contenance : 75cl
Hauteur : 315 mm
Poids : 1,30 kg

Conditionnement

Carton 6 Bordelaise debout verre à verre
Poids carton : 8 kg
Dim. carton (en mm) : h320 x L235 x l157

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

