



PERLE DE THAU

Chardonnay Sec et aromatique

Méthode traditionnelle - Blanc de Blancs Brut

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



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 : Or pâle, reflets dorés intenses. Les bulles sont fines et élégantes.

Nez : Effluves de coing, pain d'épices, beurre brioché et de noisettes grillées.



Bouche : Ronde et fraîche avec une belle longueur. Les bulles sont délicates et agréables.



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

Accords mets & vins : Gambas grillées, volaille à la crème de morilles, opéra au chocolat.

Spécifications

Perle de Thau Blanc Brut

Cépages : Chardonnay	Couleur : Blanc
Alcool : 12.5%.alc/vol	Région : Languedoc, France
Vin mousseux de qualité	Code produit EAN : 3760021482250

Bouteille

Format : Bouteille Pompadour Cannelle
Contenance : 75cl
Hauteur : 320 mm
Poids : 1,70 kg

Conditionnement

Carton 6 debout verre à verre
Poids carton : 10,56 kg
Dim. carton (en mm) : h330 x L220 x l215

Palettisation

Euro palette 120x80 consigné	Nombre de rangs : 4
Nombre de cartons par rang : 12	Nombre total de bouteilles : 288
Poids total par palette : 530 kg	Hauteur Palette : 148 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

