



PERLE DE THAU

Blanc de Blancs Brut

Méthode traditionnelle

Sec et aromatique

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 déterminantes pour l'élaboration des vins blancs les plus fins.



Dégustation

Robe: Or pâle, reflets dorés intenses, colonnes de bulles fines et élégantes.

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

Bouche: Ronde et fraîche, belle longueur.



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



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

Conservation: 3 à 5 ans.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. S'IL VOUS PLAIT, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



Spécifications

Perle de Thau Brut

Bouteille

Conditionnement

Palettisation

Cépage: 100% Chardonnay	Couleur: Blanc	Format: Btl Pompadour cannelle	Carton 6 bouteilles Pompadour	Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Alcool: 12,5 % alc./vol	Région: Languedoc, France	Contenance: 75 cl	Poids carton: 10,2 kg	Nombre de cartons par rang: 12	Nombre total de bouteilles: 288
vin mousseux de qualité	Code Produit EAN: 3760021482250	Hauteur: 300 mm	Dim. carton (mm): h335 x l218 x L315	Poids total par palette: 515 kg	Hauteur palette: 148 cm
		Poids: 1,70 kg			



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° T.V.A. Intra.: FR 10776012577

