



Richemer

PAYS D'OC



Marselan

Frais et gourmand

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 très importantes pour la confection de vins rosés fins et aromatiques.

Dégustation



Robe : Rose limpide aux reflets gris.

Nez : Un nez citronné acidulé s'ouvre sur le pamplemousse.

Bouche : Belle acidité, la bouche est légère et de bonne longueur.



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



Accords mets & vins : Apéritifs, fruits de mer, sardines grillées, couteaux à la plancha, sushis.



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

Spécifications

Richemer Marselan Rosé

Cépages : Marselan	Couleur : Rosé
Alcool : 13%alc/vol	Région : Languedoc, France
Appellation : IGP Côtes de Thau	Code produit EAN : 3760021480379

Bouteille

Format : BDX Ecova Revol BVS Blanche
Contenance : 75cl
Hauteur : 300 mm
Poids : 1,15 kg

Conditionnement

Carton 6 Bordelaise debout verre à verre
Poids carton : 7,10 kg
Dim. carton (en mm) : h310 x L230 x l160

Palettisation

Euro palette 120x80 consigné	Nombre de rangs : 4
Nombre de cartons par rang : 25	Nombre total de bouteilles : 600
Poids total par palette : 750 kg	Hauteur Palette : 138 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

