

Richemer

VIN DE FRANCE





Piquepoul

Sec et fruité

Terroir

Sol : Les façades méditerranéennes sont essentiellement constituées desédiments tertiaires (sables, argile) et quaternaires (cailloutis).

Climat : Méditerranéen avec une influence de l'étang de Thau qui apporte une humidité et une fraicheur déterminantes pour l'élaboration des vins blancs les plus fins.

Dégustation

Robe : Jaune très vif aux reflets gris.
Nez : Arômes floraux avec une dominante d'agrumes.
Bouche : Attaque franche et vive. Il présente des caractères fruités dont des notes d'agrumes. Persistant en fin de bouche.

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

Accords mets & vins : Coquillages, fish and chips, darnes de saumon rôtis, fromage de chèvre.

Spécifications

Cépages : Piquepoul	Couleur : Blanc
Alcool : 12,5%.alc/vol	Région : Languedoc, France
Appellation : Vin de France	Code produit EAN : 3760021480072

Bouteille
Format : Flûte standard BVS
Contenance : 75cl
Hauteur : 330 mm
Poids : 1,18 kg

Conditionnement
Carton 6 Bordeaux debout verre à verre
Poids carton : 7,28 kg
Dim. carton (en mm) : h340 x L230 x l155

Palettisation	
Euro palette 120x80 consigné	Nombre de rangs : 4
Nombre de cartons par rang : 25	Nombre total de bouteilles : 600
Poids total par palette : 783 kg	Hauteur Palette : 148 cm

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

Depuis 1934 Les Caves Richemer Entre Terre & Mer

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 : 776012577000161596 - N°TVAIntra. : FR10776012577

