



Richemer

PAYS D'OC

Sauvignon

Vif et agrumes

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 : Vive et brillante, jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Nez caractéristique de buis, de bourgeon de cassis et de fleurs d'acacia.

Bouche : Attaque franche avec une bonne acidité. Arômes de fleurs et de fruits exotiques. Finale fraîche.



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



Accords mets & vins : Apéritifs, poissons grillés, carpaccio de poisson, fromages de chèvre.

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



Spécifications

Richemer Sauvignon Blanc

Cépages : Sauvignon	Couleur : Blanc
Alcool : 12,5% alc/vol	Région : Languedoc, France
Appellation : IGP Côtes de Thau	Code produit EAN : 3760021480058

Bouteille

Format : BG Ecova Evolution BVS
Contenance : 75cl
Hauteur : 296 mm
Poids : 1,17 kg

Conditionnement

Carton 6 Bourgogne debout verre à verre
Poids carton : 7,22 kg
Dim. carton (en mm) : h300 x L255 x l170

Palettisation

Euro palette 120x80 consigné	Nombre de rangs : 4
Nombre de cartons par rang : 21	Nombre total de bouteilles : 504
Poids total par palette : 646 kg	Hauteur Palette : 134 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

