



# TERRE & MER



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

## Terret Blanc

Sec et finement effervescent

*Méthode Charmat - Blanc de Blancs Brut*

### 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 :** Jaune clair aux reflets or. Les bulles sont régulières.

**Nez :** Élégant. Notes florales et de mandarine.

**Bouche :** Attaque franche, bouche élégante et longue. Les bulles sont fines.



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



**Accords mets & vins :** Apéritifs, cocktails, carpaccio de poissons, huîtres, sorbets.

## Spécifications

### Terre & Mer Blanc Brut

Cépages : Terret	Couleur : Blanc
Alcool : 12.5%.alc/vol	Région : Languedoc, France
Vin mousseux de qualité	Code produit EAN : 3760021480553

### Bouteille

Format : Bouteille Veuve Ambal Antique
Contenance : 75cl
Hauteur : 325 mm
Poids : 1,53 kg

### Conditionnement

Carton 6 debout intercalaire
Poids carton : 9,58 kg
Dim. carton (en mm) : h335 x L285 x l195

### Palettisation

Euro palette 120x80 consigné	Nombre de rangs : 4
Nombre de cartons par rang : 19	Nombre total de bouteilles : 456
Poids total par palette : 750 kg	Hauteur Palette : 145 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

