TERRE & MER

Marselan - Syrah

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

Dégustation

Robe : Rose aux reflets argents brillants.
Nez : Intense de petits fruits rouges et de groseille.
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, tapas, desserts aux fruits d'été (fraise, framboise), carré de veau, chips de légumes.

Spécifications

Terre & Mer Rosé Brut

Cépages : Marselan - Syrah	Couleur : Rosé
Alcool : 12.5%.alc/vol	Région : Languedoc, France
Vin mousseux de qualité	Code produit EAN : 3760021480980

Bouteille

Format : Bouteille Veuve Ambal Blanche
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

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 : 776 012577 000 16 159 G - N° TVA Intra. : FR 10776012577