



# TERRE & MER

## Effervescent Rosé Brut

Méthode traditionnelle

*Sec et finement effervescent*

### Terroir



**Sol:** Les façades méditerranéennes sont essentiellement constituées de sédiments tertiaires (sable, 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 les plus fins.

### Dégustation



**Robe:** Robe rose, reflets rubis brillants.

**Nez:** Intense de petits fruits rouges et groseille.

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



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



**Accords mets et vins:** Apéritifs, cocktails, petits fours, sorbets.

**Conservation:** 2 à 3 ans.

UN DROUILLON EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. S'IL VOUS PLAIT, CONSOMMEZ-LE AVEC MODÉRATION.

## Spécifications

### Terre & Mer Rosé Brut

### Bouteille

### Conditionnement

### Palettisation

Cépages: Marselan/Syrah	Couleur: Rosé	Format: spécial veuve Ambal antique	Carton 6 bouteilles couchées	Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Alcool: 12 % alc./vol	Région: Languedoc, France	Contenance: 75 cl	Poids carton: 9,2 kg	Nombre de cartons par rang: 19	Nombre total de bouteilles: 456
vin mousseux de qualité	Code Produit EAN: 3760021480980	Hauteur: 320 mm	Dim. carton (mm): h325 x l180 x L270	Poids total par palette: 719 kg	Hauteur palette: 145 cm
		Poids: 1,5 kg			



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° T.V.A. Intra.: FR 10776012577

