



UN BOUT DE VIN EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ S'IL EST CONSOMMÉ AVEC MODÉRATION



Souvenir Rosé

Frais, fruité et léger

On a tous vécu l'expérience d'un moment où le temps s'arrête. Nos sens sont en éveil et gravent à jamais dans notre mémoire le souvenir d'un instant présent. Les Vignerons d'Agde et de Marseillan vous offrent cette cuvée plaisir qui révèle la fraîcheur de la Méditerranée.

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

Dégustation



Robe: Rose pâle.

Nez: Un nez de fruits rouges frais (fraise) domine dans ce rosé léger « plaisir » soutenu par une pointe citronnée.

Bouche: Attaque franche, la bouche est très fruitée et persiste sur des arômes de fraise. Le vin est rond et gras.



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



Accords mets et vins: Apéritifs, grillades et pizzas

Spécifications

Grenache		Bouteille	Conditionnement	Palettisation	
Cépage: 100% Grenache	Couleur: Rosé	Format: Bordelaise blanche	Carton 6 Bordelaises debout verre à verre	Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Alcool: 12,5 % alc./vol	Région: Languedoc, France	Contenance: 75 cl	Poids carton: 8,24 kg	Nombre de cartons par rang: 25	Nombre total de bouteilles: 600
Appellation: IGP Côtes de Thau	Code Produit EAN: 3760021481543	Hauteur: 313 mm	Dim. carton (mm): h315 x l231 x L154	Poids total par palette: 865 kg	Hauteur palette: 143 cm
		Poids: 1,34 kg			

Les Caves
Richemer
Votre escale entre terre et mer

AGDE - MARSEILLAN

1, rue du Progrès - B.P. 20
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

