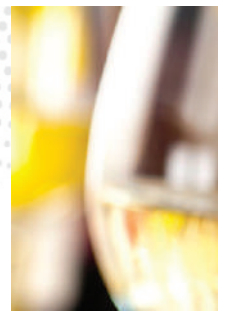




Richemer
CÔTES DE THAU



Piquepoul

Sec et fruité

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 blancs les plus fins.

Dégustation



Robe: Jaune très vif aux reflets gris.

Nez: Arômes floraux avec une dominante d'agrumes.

Bouche: Attaque franche et vive. Il présente des caractères fruités dont les notes d'agrumes, persistant en fin de bouche.



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



Accords mets et vins: : coquillages, sauce à la rouille

DANS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ S'IL EST CONSOMMÉ AVEC MODÉRATION



Spécifications

Piquepoul		Bouteille	Conditionnement	Palettisation	
Cépage: 100 % Piquepoul	Couleur: Blanc	Format: Véronique verte	Carton 6 Bordeaux debout verre à verre	Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Alcool: 12 % alc./vol	Région: Languedoc, France	Contenance: 75 cl	Poids carton: 7,58 kg	Nombre de cartons par rang: 25	Nombre total de bouteilles: 600
Appellation: IGP des Côtes de Thau	Code Produit EAN: 3760021480072	Hauteur: 325 mm	Dim. carton (mm): h335 x l235 x L160	Poids total par palette: 783 kg	Hauteur palette: 148 cm
		Poids: 1,24 kg			



51, Route de Bessan
34340 MARSEILLAN - FRANCE
Tél. +33 (0)4 67 77 20 16 - Fax +33 (0)4 67 77 62 50
contact@richemer.fr - www.richemer.fr
N° Siren: 776 012577 000 16 159 G - N° TVA. Intra.: FR 10776012577

