







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 garantes du juste équilibre acide alcool nécessaire aux vins rouges.

Dégustation



Robe: Pourpre aux reflets violets très marqués.

Nez: Arômes de violette puis petits fruits noirs, cacao et épices.

Bouche: Attaque franche, tanins fins et soyeux, volume et rondeur en bouche. Bonne longueur et persistance.



Température de service conseillée : Entre 16° et 18° C



Accords mets et vins : Magret, rôtis, volailles

Spécifications

Syran		
Cépage : 100% Syrah	Couleur : Rouge	
Alcool : 12,5% alc./vol	Région : Languedoc, France	
Appellation :	Code Produit EAN :	

3760021480034

chemer

EOGRAPHIQUE PROTEGE

Boutette		
Format : Bordelaise		(
champagne		
Contenance : 75 cl		
Hauteur : 300 mm		

Poids: 1,2 kg

Routeille

Conditionnement		
Carton 6 Bordelaises debout verre à verre		
Poids carton : 7,34 kg		
Dim. carton (mm) : h310 x l255 x L157		

C - - - - | | | | | - - - - - - - - - | |

Pallettisation		
Euro palette	Nombre	
120x80 consignée	de rangs : 4	
Nombre de cartons	Nombre total	
par rang : 25	de bouteilles : 600	
Poids total par	Hauteur palette :	
palette : 760 kg	138 cm	



IGP Pays d'Oc

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° T.V.A. Intra.: FR 10776012577

