

Les Caves Richemer

Votre escale entre terre et mer



AGDE - MARSEILLAN

Terre & Mer 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 blancs les plus fins.

Cépage: 100% Terret, variété locale.

Dégustation



Robe: Jaune clair aux reflets or.

Nez: Élégant de cassis et mandarine.

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.

Spécifications

Terre & Mer Brut

Cépage: 100 % Terret	Couleur: Blanc
Alcool: 12 % alc./vol	Région: Languedoc, France
vin mousseux de qualité	Code Produit EAN: 3760021480553

Bouteille

Format: spécial veuve Ambal antique
Contenance: 75 cl
Hauteur: 320 mm
Poids: 1,5 kg

Conditionnement

Carton 6 bouteilles couchées
Poids carton: 9,2 kg
Dim. carton (mm): h325 x l180 x L270

Palettisation

Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Nombre de cartons par rang: 19	Nombre total de bouteilles: 456
Poids total par palette: 719 kg	Hauteur palette: 145 cm

