



TERRE & MER



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

Terret Blanc

Sec et finement effervescent

Gazéifié - Blanc de Blancs Brut

Terroir



Sol : Les façades méditerranéennes sont essentiellement constituées de sédiments tertiaires (sables, 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 clair aux reflets or. Les bulles sont très fines.

Nez : Élégant. Notes florales et arômes agrumes.

Bouche : Attaque franche, bouche élégante et longue. Les bulles sont subtiles.



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



Accords mets & vins : Apéritifs, cocktails, petits fours, sorbets.

Spécifications

Terre & Mer Blanc Brut

Cépages : Terret	Couleur : Blanc
Alcool : 12.5%.alc/vol	Région : Languedoc, France
Vin mousseux gazéifié	

Bouteille

Format : Calliope BVS blanche
Contenance : 75cl
Hauteur : 305 mm
Poids : 1,35 kg

Conditionnement

Carton 6 debout verre à verre
Poids carton : 8,35 kg
Dim. carton (en mm) : h310 x L275 x l190

Palettisation

Euro palette 120x80 consigné	Nombre de rangs : 3
Nombre de cartons par rang : 16	Nombre total de bouteilles : 288
Poids total par palette : 426 kg	Hauteur Palette : 109 cm



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° TVA Intra. : FR 10776012577

