



DEMAZET

VIGNOBLES



LE VAUTOUR MOINE, AOP Côtes du Rhône, Rouge, 2022

AOP Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Partez à la découverte des ambassadeurs de nos cuvées Bio. Ces zozios rigolos sont à l'image de nos vins, uniques et hauts en couleur!

TERROIR

Sol caillouteux et marne argilo calcaire.

VINIFICATION

Thermovinification, chauffage de la vendange, macération à chaud, pressurage direct, puis passage au froid pour fermentation en phase liquide, avec maîtrise de la température.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Carignan

13 % VOL.

SERVICE

Servir à 15/16°C

DÉGUSTATION

Jolie robe profonde aux reflets violette.

Nez intense de fruits frais à chair rouge. Attaque en bouche souple et ronde, avec des tanins présents et fondus, qui apportent onctuosité et souplesse. Arômes de réglisse et d'épices de type poivré. Belle fraîcheur et longueur en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Assiette de charcuterie, tartes salées, pizzas, viandes blanches ou rouge, fromage.

Vin facile à boire et rafraîchissant.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne écova évolution feuille morte				750				3373160001598		3373160101595	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1.17	7,2	778	29.6	8.14	30x25x16.8	170x120x80

DEMAZET VIGNOBLES

457 Avenue Aristide Briand, 84310 Morières-lès-Avignon

Tel. 0490226565 - vignobles@demazet.com

www.demazet.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



16BXNF