



DEMAZET

VIGNOBLES



DEMAZET VIGNOBLES, AOP Ventoux, Fleur de Garrigue, Rosé, 2023

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, Frankreich

TERROIR

Lehm- und Kalksteinboden.

WEINHERSTELLUNG

Direktes Pressen der Trauben.
Beherrschung der Gärungstemperatur.

REBSORTEN

Grenache noir, Cinsault

13.5 % VOL.

SERVIEREN

Bei 11/12°C servieren.

VERKOSTUNG

Schöne blassrosa Robe mit bläulichen Nuancen. Komplexe Nase mit Noten von exotischen Früchten. Frischer Auftakt am Gaumen mit Noten von Früchten, Zitrusfrüchten und Bonbons. Eine schöne Spannung im Abgang mit einem Hauch von Mineralität. Ausgewogener und harmonischer Wein.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Aperitifs, exotische und mediterrane Küche, gegrilltes Fleisch, gegrillter Fisch.

Flaschenform							Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons	
bourgogne écova évolution mi blanche							750		3 760 300 620 564	3 760 300 621 561	
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Karton pro Lage	Fl.-Gewicht (kg)	Gewicht des Kartons (kg)	Gewicht der Palette (kg)	Fl.-Höhe (cm)	Fl.-Durchmesser (cm)	Kartongröße (H*L*P cm)	Abmessungen der Palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1,17	7,2	778	29,6	8,03	30 x 25 x 16,8	EUR 170x120x80

DEMAZET VIGNOBLES

457 Avenue Aristide Briand, 84310 Morières-lès-Avignon
Tel. 0490226565 - vignobles@demazet.com
www.demazet.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

