



DEMAZET

VIGNOBLES

AOP Côtes-du-Rhône, LES DEMAZETTES EN GOGUETTE, Blanc, 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Une cuvée, trois couleurs! Pour tous les moments de convivialité et de partage. Peu importe le lieu, peu importe l'occasion, ce vin est fait pour être savouré entre amis, avec ceux qui rendent chaque instant plus agréable. Ouvrez une bouteille, laissez les sourires se mêler aux arômes et dégustez!

Un vin qui unit les palais et les cœurs!

TERROIR

Sol caillouteux et argilo calcaire

VINIFICATION

Vinification par pressurage direct.

Fermentation alcoolique à basse température. Fermentation malolactique non effectuée pour conserver les arômes et la fraîcheur.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Viognier

13 % VOL.

SERVICE

Température de service : 9° - 11°

Conseil de service : Sortir votre bouteille du réfrigérateur 20mn avant de servir

DÉGUSTATION

Robe brillante ou pâle. Nez très élégant et expressif de fruits exotiques et d'agrumes. Une attaque en bouche d'une belle fraîcheur avec un joli volume. Finale fraîche, élégante et harmonieuse, d'une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, entrées (roulé au fromage), poissons et crustacés, fromages de chèvre ou à pâte pressée cuite. Peut aussi s'apprécier sur un dessert.

Vin plaisir.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne écova évolution feuille morte				750				3 373 160 001 796		3 373 160 101 793	
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	8,03	30 x 25 x 16,8	170 x 120 x 80

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.

