DEMAZET
VIGNOBLES

AOP Luberon, Cuvée Botanic 2023, 75 CL, Rouge

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

Vin Bio certifié ECOCERT FR-BIO-01

TERROIR
Coteaux argilo-calcaires du sud du Luberon.

VINIFICATION
Macération traditionnelle en cuve béton d'environ 3 semaines.
Ecoulage, soutirage puis élevage en cuve.

CÉPAGES **13.5 % VOL.**
Carignan, Grenache noir, Marselan,
Mourvèdre, Syrah

DÉGUSTATION
Robe rouge grenat aux reflets violines.
Nez de fruits rouges, de cerise, de cassis et de mûre. Une note épicée et poivrée assez présente.
On retrouve en bouche ce fruité croquant soutenu par des notes de menthe fraîche. La finale est poivrée. Les tanins sont fins et la bouche est souple et agréable.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin accompagnera parfaitement les viandes grillées ou rôties. A essayer avec une épaule d'agneau aux herbes de Provence.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourgogne écova évolution FM 75 CL	750		3 760 300 620 953	3 760 300 621 950

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.

1V0WWF