



Les 2 Bastides Côtes du Rhône

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Vin Bio certifié ECOCERT FR-BIO-01

PRÉSENTATION

Cette collection reprend le nom donné à ces habitations provençales très présentes dans nos vignobles, elle est un clin d'œil à ce type de construction.

A l'origine, deux frères viticulteurs produisaient ce vin bio dans la région, et avaient hérité de deux bastides semblables se faisant face.

TERROIR

Sol caillouteux, marnes caillouteuses, lieu dit les «Ariailles».

VINIFICATION

Vinification traditionnelle.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

14 % VOL.

SERVICE

Servir à 15/16°C

DÉGUSTATION

Robe soutenue aux reflets violines.

Nez fruité souligné d'une pointe de réglisse. Vin charpenté en bouche avec des parfums de pain grillé.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges, en sauce, fromages puissants.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne écova évolution feuille morte					750 ml				3 373 160 113 192		3 373 160 013 195	
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 kg	7,2 kg	778 kg	29,6 cm	8,03 cm	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.

