





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 14 % VOL.

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

SERVICE

Servir à $15/16^{\circ}C$

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 a		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