



DEMAZET

VIGNOBLES

AOP Luberon, BIO, Cuvée Botanic 2023, 75 CL, Rosé

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

Vin Bio certifié ECOCERT FR-BIO-01

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires du sud du Luberon.

VINIFICATION

Récolte des raisins tôt le matin pour préserver la fraîcheur aromatique et la qualité des jus.

Pressurage direct.

Débouillage des jus puis fermentation en cuve inox ou béton à environ 16°C.

Soutirage et élevage sur lies fines.

CÉPAGES

13.5 % VOL.

Carignan, Grenache noir, Syrah, Ugni blanc

DÉGUSTATION

Jolie robe pâle aux teintes saumonées.

Premier nez aromatique avec des notes d'agrumes et de pêche blanche.

L'attaque est gourmande. On retrouve ensuite des agrumes et des notes acidulées très rafraîchissantes en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin est le compagnon idéal de la cuisine d'été. Une salade méditerranéenne, un flan de thon aux tomates, des poivrons marinés, des filets de rouget à l'huile d'olive ou des grillades entre amis... Quoique vous choisissiez il saura vous apporter du plaisir.



Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bourgogne écova évolution MB 75 CL					750				3 760 300 620 960		3 760 300 621 967	
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.



EJ1TXF