



DEMAZET

VIGNOBLES



DEMAZET VIGNOBLES, AOP Côtes-du-Rhône, PRIMEUR, Rouge, 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Terroirs argilo-calcaires en coteaux.

VINIFICATION

Après une courte macération à chaud afin d'obtenir une concentration d'arômes et une belle couleur, la fermentation alcoolique se fait en phase liquide avec maîtrise de la température pour obtenir des arômes fermentaires de grande qualité.

CÉPAGES

Syrah, Grenache noir

12,5 % VOL.

SERVICE

Servir à 15/16°C

DÉGUSTATION

Robe brillante et limpide. Note d'amylique de type bonbon anglais accompagnée d'une pointe de fruit rouge frais (cerise, cassis). Un joli volume et une sensation de sucrosité et de fraîcheur en bouche, avec une belle onctuosité pour finir la dégustation sur une pointe légèrement réglissée et kirshée d'une grande finesse. Un vin plaisir à partager entre copains et qui annonce un beau millésime.

ACCORDS GOURMANDS

A consommer en apéritif ou en accompagnement d'un buffet, d'une planche de charcuterie ou de grillades. vin plaisir à partager à tout moment de la journée.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne écova évolution mi blanc bague à vis					750 ml							
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	29,5 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.



H1TXLF