DEMAZET
VIGNOBLES

LE BRUANT ZIZI, AOP Luberon, Rouge, 2022

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

vin bio certifié ECOCERT FR-BIO-01

PRÉSENTATION
Partez à la découverte des ambassadeurs de nos cuvées Bio. Ces zozios rigolos sont à l'image de nos vins, uniques et hauts en couleur!

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
Carignan, Grenache noir, Marselan, Mourvèdre, Syrah

14 % VOL.

SERVICE
Servir à 15/16°C

DÉGUSTATION
Jolie robe rubis intense avec des reflets violine.
Attaque en bouche élégante grâce à des tanins présents et fins, sur des notes de fruits noirs confiturés, de cerise et de réglisse. Final soyeux sur la réglisse douce.
14% alc./vol.

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 feuille morte 75 CL							750		3760300620977	3760300621974
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	8.03	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.

JMBE1F