



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 violette.

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.

