



DEMAZET

VIGNOBLES



L'Estive Blanc, 2019

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

En Provence, durant la période de l'Estive, les troupeaux rejoignent les herbages d'altitude pour permettre la culture du foin en plaine. Dans cet esprit de respect de nos traditions et de nos terroirs, cette cuvée est une invitation au voyage, associant authenticité et générosité.

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION

La vendange est pressée dès son arrivée à la cave. La fermentation se déroule à basse température (14° / 15°) durant environ 20 jours.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc

13,5 % VOL.

SERVICE

Servir à 11/12°C

DÉGUSTATION

Robe dorée avec des reflets verts.

Nez intense sur la poire et les fruits blancs. Bouche fraîche avec une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, poissons, viande blanche.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne écova évolution feuille morte					750				3 760 300 620 298		3 760 300 621 295	
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	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.

