



DEMAZET

VIGNOBLES



Fleur de Garrigue 2021

AOP Ventoux, Vallée du Rhône, France

TERROIR

argilo-calcaire

VINIFICATION

Pressurage direct.

Maitrise de la température de fermentation.

CÉPAGES

Grenache noir, Cinsault

13 % VOL.

SERVICE

Servir à 11/12°C

DÉGUSTATION

Jolie robe pâle avec des nuances bleutées. Nez complexe aux notes de fruits exotiques. Une attaque en bouche fraîche, d'une belle sucosité avec des notes de fruit, d'agrumes et une pointe de minéralité qui prolonge la gourmandise. Bel équilibre.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, Cuisine exotique et méditerranéenne, charcuteries, grillades, poissons grillés. Vin plaisir.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bourgogne écova évolution mi blanche				750				3 760 300 620 564		3 760 300 621 561	
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	EUR 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.

