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 sucrosité 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.

R5G18F