



DEMAZET

VIGNOBLES



LE CHEVALIER GAMBETTE, AOP Côtes du Rhône, Rosé, 2024

AOP Côtes du Rhône, 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

Sol caillouteux et argilo calcaire.

VINIFICATION

Pressurage direct.

Maitrise de la température de fermentation.

CÉPAGES

Grenache noir, Cinsault

12 % VOL.

SERVICE

Servir à 11/12°C

DÉGUSTATION

Jolie robe rose pâle et limpide. Nez intense sur des notes d'agrumes. En bouche, une attaque ronde, avec un joli volume et des arômes de fruit au sirop. Un bel équilibre en terme d'acidité laissant sur une impression finale de vivacité, de fraîcheur, et d'harmonie.

ACCORDS GOURMANDS

Aperitifs, charcuteries, viandes grillées, viandes blanches.

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Bourgogne écova évolution Mi Blanc 75 CL					750		3373160001666	3373160101663			
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.

