



DEMAZET

VIGNOBLES



Canteperdrix le viognier

IGP Méditerranée, France

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.

CÉPAGE

Viognier

14% ALC./VOL. % VOL.

SERVICE

Servir à 11/12°C

DÉGUSTATION

Robe or pâle à reflets verts, lumineuse et limpide. Nez complexe et fin. Notes de coing, de miel, de beurre et de fruits blancs frais. Bouche onctueuse dominée par les fruits blancs.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, coquillages, crustacés, poissons

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
bordelaise écova révolition cannelle					750 ml				3 574 520 020 055		3 574 521 020 054	
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	750	5	25	1,2 kg	7,5 kg	959,50 kg	30 cm	7,53 cm	30 x 23,3 x 15,6	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.

