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 révoltion 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.

TFCE6F