



DEMAZET

VIGNOBLES



DEMAZET VIGNOBLES, AOP Côtes-du-Rhône, Armoiries, blanc, 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, Frankreich

VORSTELLUNG

Armoiries ist das Flaggschiff unseres Sortiments. Eine sorgfältige Auswahl der Parzellen und das Talent unseres Kellermeisters ermöglichen es uns, einen Wein mit dem typischen Charakter des Südlichen Rhône-tals anzubieten.

TERROIR

Steiniger und lehmig-kalkiger Boden.

WEINHERSTELLUNG

Direkte Pressung.

Alkoholische Gärung bei niedriger Temperatur. Die malolaktische Gärung wird nicht durchgeführt, um die Aromen und die Frische zu erhalten.

REBSORTEN

Clairette, Grenache, Roussanne, Viognier, Marsanne, Bourboulenc

13 % VOL.

SERVIEREN

Bei 11/12°C servieren.

VERKOSTUNG

Glänzende, blassgoldene Robe. Sehr elegante und ausdrucksstarke Nase nach exotischen Früchten. Frischer Auftakt. Ein schönes Volumen im Mund mit Noten von Aprikose und weißfleischigen Früchten. Frischer, eleganter und harmonischer Abgang mit einer schönen Länge.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Aperitif, Vorspeisen (Käserolle), Fisch und Schalentiere, Ziegenkäse oder Käse mit gepresster gekochter Paste. Kann auch zu einem Dessert genossen werden.

Flaschenform					Volumen (ml)		Artikelnummer		Barcode der Flasche		Barcode der Kartons	
bourgogne écova évolution feuille morte					750				3 373 160 001 130		3 373 160 101 137	
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Karton pro Lage	Fl.-Gewicht (kg)	Gewicht des Kartons (kg)	Gewicht der Palette (kg)	Fl.-Höhe (cm)	Fl.-Durchmesser (cm)	Kartonmaße (H*B*T cm)	Palettenmaße (H*B*T cm)	
EPAL	6	630	5	21	1,17	7,2	778	29,6	8,03	30 x 25 x 16,8	170 x 120 x 80	

DEMAZET VIGNOBLES

457 Avenue Aristide Briand, 84310 Morières-lès-Avignon
Tel. 0490226565 - vignobles@demazet.com
www.demazet.com

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



1/1

TUXILD