

VIGNOBLES



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

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Armoiries est le fleuron de notre gamme. Une sélection parcellaire rigoureuse et le talent de notre maitre de chai nous permettent de proposer un vin à la typicité sud rhodanienne.

TFRROIR

Sol caillouteux et argilo calcaire

VINIFICATION

Vinification par pressurage direct.

Fermentation alcoolique à basse température. Fermentation malolactique non effectuée pour conserver les arômes et la fraîcheur.

CÉPAGES 13 % VOL.

Clairette, Grenache, Roussanne, Viognier, Marsanne, Bourboulenc

SERVICE

Servir à 11/12°C

DÉGUSTATION

Robe brillante or pâle. Nez très élégant et complexe de fruits exotiques et d'agrumes. Une attaque en bouche d'une belle fraicheur avec un joli volume. Finale fraiche, élégante et harmonieuse, d'une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, entrées (roulé au fromage), poissons et crustacés, fromages de chèvre ou à pâte pressée cuite. Peut aussi s'apprécier sur un dessert. Vin plaisir.

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code a		Barcode bouteille	Barcode Carton
bourgogne écova évolution feuille morte							750			3 373 160 001 130	3 373 160 101 137
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 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	170 x 120 x 80

