



DEMAZET

VIGNOBLES



LE BRUANT ZIZI, AOP Luberon, Rouge, 2021

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

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

Coteaux argilo-calcaires du sud du Luberon.

VINIFICATION

Macération traditionnelle en cuve béton d'environ 3 semaines.
Ecoulage, soutirage puis élevage en cuve.

CÉPAGES

Syrah, Grenache noir, Marselan, Carignan,
Mourvèdre

13.5 % VOL.

SERVICE

Servir à 15/16°C

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat aux reflets violines.

Nez de fruits rouges, de cerise, de cassis et de mûre. Une note épicée et poivrée assez présente.

On retrouve en bouche ce fruité croquant soutenu par des notes de menthe fraîche. La finale est poivrée. Les tanins sont fins et la bouche est souple et agréable.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes grillées ou rôties. A essayer avec une épaule d'agneau aux herbes de Provence.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bourgogne écova évolution feuille morte 75 CL					750				3760300620977		3760300621974	
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.



X1GMBF