



DEMAZET

VIGNOBLES



L'Adret

AOP Ventoux, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Ce vignoble d'altitude implanté sur le versant sud (L'ADRET) du mont Ventoux, surnommé le « Géant de Provence », possède un terroir unique qui produit des vins à la fois généreux et dotés d'une belle fraîcheur.

VINIFICATION

Ce vin est issu d'une vendange égrappée. Après fermentation, il est élevé 6 à 9 mois en cuve.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Carignan

14.5 % VOL.

SERVICE

Servir à 15/16°C

DÉGUSTATION

Robe grenat aux reflets violines, limpide et brillante. Nez expressif aux arômes fruités et épicés. Bouche vive, onctueuse, structurée avec des notes de fruits rouges et de fruits secs.

ACCORDS GOURMANDS

Charcuterie, viandes grillées.

Type de bouteille				Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton				
bourgogne écova évolution feuille morte bague à vis				750		3 760 300 620 656	3 760 300 621 653				
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	30 x 25 x 16,8	EUR 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.



1/1

Y29V4F