DEMAZET
VIGNOBLES

Domaine Des Mascarons - Gamme Professionnelle

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

A l'époque, pendant les vendanges, lorsqu'un vendangeur oubliait un raisin sur une souche, les autres vendangeurs devaient lui écraser sur le visage en guise de gage. Ainsi, celui-ci avait le visage noirci, teinté par la couleur pourpre du jus de raisin. On disait alors que son visage était «mascaré».
La cuvée « le Domaine des Mascarons » tient son nom de cette coutume.

TERROIR

Terrasses caillouteuses.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Carignan

14,5% ALC./VOL. % VOL.

SERVICE

Servir à 15/16°C

DÉGUSTATION

Robe profonde. En nez des aômes de fruits rouges confiturés et de pruneau à l'eau de vie. En bouche, des tanins fondus et une persistance aromatique intense.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées ou rôties

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Médaille Or"
Concours Général Agricole Paris 2013

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
bourgogne écova tradition feuille morte	750 ml		3 373 160 044 106	3 373 160 144 103

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	1,2 kg	7,5 kg	809,50 kg	29,6 cm	8,14 cm	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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ZCC9SF