



DANS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. S'IL VOUS PLAIT, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



Marselan rosé

Frais gourmand

Terroir



Sol: Les façades méditerranéennes sont essentiellement constituées de sédiments tertiaires (sable, argile) et quaternaires (cailloutis).

Climat: Méditerranéen avec une influence de l'étang de Thau qui apporte une humidité et une fraîcheur très importantes pour la confection de vins rosés fins et aromatiques.

Dégustation



Robe: Rose limpide aux reflets gris.

Nez: Un nez citronné acidulé s'ouvre sur le pamplemousse.

Bouche: Belle acidité, la bouche est légère et de bonne longueur.



Température de service conseillée: Entre 10° et 12° C



Accords mets et vins: Apéritifs, fruits de mer, sardines grillées

Spécifications

Marselan rosé

Bouteille

Palettisation

Cépage: 100 % Marselan	Couleur: Rosé	Format: Bordelaise blanche	Carton 6 Bordelaises debout verre à verre	Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Alcool: 13 % alc./vol	Région: Languedoc, France	Contenance: 75 cl	Poids carton: 7.34 kg	Nombre de cartons par rang: 25	Nombre total de bouteilles: 600
Appellation: IGP Pays d'Oc	Code Produit EAN: 3760021480379	Hauteur: 300 mm	Dim. carton (mm): h310 x l255 x L157	Poids total par palette: 760 kg	Hauteur palette: 138 cm
		Poids: 1,2 kg			

Les Caves
Richemer
Votre escale entre terre et mer

AGDE - MARSEILLAN

1, rue du Progrès - B.P. 20
34340 MARSEILLAN
Tél. +(33) 04 67 77 20 16 - Fax +(33) 04 67 77 62 50
contact@richemer.fr - www.richemer.fr

N° Siren: 776 012577 000 16 159 G - N° T.V.A. Intra.: FR 10776012577

