



LA CAVE DU PORT

Vermentino - Viognier

Intense et frais

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 déterminantes pour l'élaboration des vins blancs les plus fins.

Dégustation



Robe: Jaune claire et vive.

Nez: Intense, très fruité avec une dominante de notes d'agrumes et de fruits à noyau. La touche de vanille vient compléter les notes fruitées.

Bouche: Très fraîche, l'acidité bien équilibrée par la sensation de gras. La finale est longue et les arômes de pamplemousse et d'abricot s'expriment pleinement.



Température de service conseillée: Entre 8° et 10°C.



Accords mets et vins: coquillages, poissons grillés, viandes blanches ou tout simplement à l'apéritif.

DABUS DALOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. S'IL VOUS PLAIT, CONSOMMEZ-LE AVEC MODÉRATION.



Spécifications

La Cave du Port, Vermentino-Viognier

Bouteille

Conditionnement

Palettisation

Cépages : Vermentino 85% Viognier 15%	Couleur: Blanc	Format: Bourgogne Élégance Antique	Carton 6 Bourgognes debout verre à verre	Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs : 4
Alcool: 12,5 % alc./vol	Région: Languedoc, France	Contenance: 75 cl	Poids carton: 8,24 kg	Nombre de cartons par rang : 21	Nombre total de bouteilles: 504
Appellation: IGP des Côtes de Thau	Code Produit EAN: 3760021481444	Hauteur: 296 mm	Dim. carton (mm): h296 x l265 x L177	Poids total par palette: 698 kg	Hauteur palette: 143 cm
		Poids: 1,34 kg			

Les Caves
Richeimer
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

