

Les Caves Richemer

Votre escale entre terre et mer



AGDE - MARSEILLAN

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

Cépage: 100 % Marselan	Couleur: Rosé
Alcool: 13 % alc./vol	Région: Languedoc, France
Appellation: IGP des Côtes de Thau	Code Produit EAN: 3760021480379

Bouteille

Format: Bordelaise blanche
Contenance: 75 cl
Hauteur: 300 mm
Poids: 1,2 kg

Carton 6 Bordelaises debout verre à verre
Poids carton: 7,34 kg
Dim. carton (mm): h310 x l255 x L157

Palettisation

Euro palette 120x80 consignée	Nombre de rangs: 4
Nombre de cartons par rang: 25	Nombre total de bouteilles: 600
Poids total par palette: 760 kg	Hauteur palette: 138 cm

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. Intracommunautaire: FR 10776012577

