



## Classique, AOP Ventoux, Rouge

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

Ce Classique Ventoux tire sa fraîcheur du vignoble de Marrenon, situé en coteaux du Mont Ventoux, dans le Sud de la France.

### TERROIR

Parcelles argilo-calcaires en coteaux situées au pied du Mont-Ventoux

### A LA VIGNE

Les raisins sont récoltés de fin septembre à fin octobre.

### VINIFICATION

Vinification avec vendange égrappée. Macération entre 12 et 20 jours. Température de fermentation entre 18 et 22 °C.

### CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14.5 % vol.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

### SERVICE

Servir à 16°C. A déguster sur une côte de bœuf grillée ou des fromages.

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

### DÉGUSTATION

Sa robe est d'un rubis profond. Vin avec des arômes de fruits rouges mûrs, de cassis et de framboise.

Ce vin livre en bouche beaucoup de rondeur, avec en final une agréable note épicée.

Type de bouteille				Code article		Barcode bouteille			Barcode pack		Barcode Carton	
BOURGOGNE CARACTERE L+G/ECOVA				AT025053		3256811114093					3256811613916	
Contenance (ml)	Cols par pack	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)
750		6	600	4	25	1.280	7.865	810	30.1		23.8*16.1*30.5	12,2*80*120

