

MOILLARD

Dénomination :	Vin de France
Cépages :	Assemblage de plusieurs cépages provenant de toute la France.
Situation géographique :	Les raisins proviennent de parcelles situées en France, le plus souvent dans des bas de côteaux ou des plaines.
Vinification :	Vinification en cuves inox à température contrôlée. Des remontages et pigeages réguliers sont effectués durant la vinification pour extraire les meilleures arômes de nos raisins. L'élevage a eu lieu en cuves inox avec un contrôle strict des températures.
Sol :	Différents sol selon la provenance du raisin. Nous choisissons toujours des terroirs adaptés aux cépages cultivés.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Belle couleur rouge aux reflets violet. gourmand, avec
 Nez :	Un vin rouge généreux, sur le fruit et gourmand.
 Bouche :	En bouche, une jolie matière et des tanins soyeux.
Recommandations :	Ce vin accompagnera parfaitement des entrées froides comme des salades ou de la charcuterie. Il sera aussi délicieux servi sur une viande grillée.
Service (en°) :	12°C - 15°
Taux d'alcool :	12.5
Durée de conservation :	A boire dans les 2 ans.
Acidité :	0



Code produit :	601530
Type de bouteille :	0,75 BOURGOGNE ECOVA BOUC FM
Cantilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.395 Kg / L 80.3 x l 80.3 x h 296
Poids bout. pleine :	1.145 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	8.12 Kg / L 256 x l 171 x h 305
Cubage :	0.013 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	5
Nombre de cartons / Couche :	21
Nombre de cartons / Palette :	105
Poids de la palette :	852.6 Kg
Gencod unité consommateur :	3180421026418
Gencod unité appro :	3180421026425

