




## MOILLARD

<b>Dénomination :</b>	Vin de France
<b>Cépages :</b>	Assemblage de plusieurs cépages provenant de toute la France.
<b>Situation géographique :</b>	Les raisins proviennent de parcelles situées en France, le plus souvent dans des bas de côteaux ou des plaines.
<b>Vinification :</b>	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.
<b>Sol :</b>	Différents sol selon la provenance du raisin. Nous choisissons toujours des terroirs adaptés aux cépages cultivés.
<b>Pays d'origine :</b>	FRANCE
<b>Caractéristique sensorielle :</b>	
 <b>Couleur :</b>	Belle couleur rouge aux reflets violet. gourmand, avec
 <b>Nez :</b>	Un vin rouge généreux, sur le fruit et gourmand.
 <b>Bouche :</b>	En bouche, une jolie matière et des tanins soyeux.
<b>Recommandations :</b>	Ce vin accompagnera parfaitement des entrées froides comme des salades ou de la charcuterie. Il sera aussi délicieux servi sur une viande grillée.
<b>Service (en°) :</b>	12°C - 15°
<b>Taux d'alcool :</b>	12.5
<b>Durée de conservation :</b>	A boire dans les 2 ans.
<b>Acidité :</b>	0



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

