




MOILLARD GRIVOT ROUECHES

Dénomination :	COTES DU RHONE ROUGE
Millésime :	2018
Cépages :	Vin issu d'un assemblage de : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre et Marselan.
Situation géographique :	Côtes du Rhône Méridional, domaine viticole situé entre Montélimar et Avignon.
Vinification :	Raisins récoltés à parfaite maturité, éraflés, foulés et mis en fermentation 6 à 12 jours à température contrôlée (autour de 30° C). Les meilleurs terroirs et caves sont sélectionnés pour élaborer cette cuvée. Le vin est soutiré, filtré, et mis en bouteille.
Sol :	Ils sont de nature argilo-calcaires, ou dans certaines zones des galets roulés (comme pour le Châteauneuf du Pape).
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Rouge rubis assez intense, limpide et brillant.
 Nez :	Fruits rouges, fraise, mûre, groseilles, épices.
 Bouche :	Vin très rond et chaud, avec ces notes épicées typiques.
Recommandations :	Vin rouge pouvant accompagner les charcuteries, les salades, les grillades et un grand nombre de plats méditerranéens.
Service (en°) :	14 - 16
Taux d'alcool :	14
Durée de conservation :	1 an
Acidité :	0



Code produit :	SE707721
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 :	3180421030033
Gencod unité appro :	3120585012841

