






VICTOR BERARD

Dénomination :	COTES DU RHONE
Millésime :	2023
Cépages :	60% Grenache, 30% Syrah, 10% autres cépages Vallée du Rhône.
Situation géographique :	Vallée du Rhône méridionale.
Vinification :	Vendanges mécaniques. Vinification traditionnelle, macération 8 jours avec maîtrise des températures de fermentation.
Sol :	Argilo-calcaire et caillouteux.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Robe rubis soutenue par les reflets violines.
 Nez :	Arômes intenses, fins et fruités avec un fond épicé.
 Bouche :	Attaque franche, toute en rondeur et en élégance.
Recommandations :	Idéal pour accompagner un gigot grillé, du veau ou du canard.
Service (en°) :	16/18°C
Taux d'alcool :	14.5
Durée de conservation :	3/5 ans
Acidité :	0



Code produit :	RE616391
Type de bouteille :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRE
Cantilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Poids bout. pleine :	1.28 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.996 Kg / L 259 x l 175 x h 309
Cubage :	0.014 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 :	839.58 Kg
Gencod unité consommateur :	3263286344269
Gencod unité appro :	326328999749

