BERGERAC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Le Trouillet

FRUIT

LÉGER----------✦----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------✦----------PUISSANT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Terroir : 22 hectares sur un sol argilo-calcaire

Cépages : 70% Merlot, 20% Cabernet sauvignon ,10% Cabernet Franc

Vinification et élevage : macération de 15 jours avec contrôle des températures régulier.

Dégustation : Robe aux reflets violets d'une bonne profondeur, nez de fruits rouges et de prunes. En bouche, c'est un vin rond, gouleyant, velouté, avec des tannins bien fondus et une finale persistante sur des notes de cassis.

Accompagnement : Une mousse d'avocat lors de l'apéritif, un osso bucco de porc ou du pigeonneau farci lors du plat principal. Pour le fromage, il se révèlera sur un fromage aux noix, ou encore du brie de Meaux.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 905 119	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 973 118	7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com