BERGERAC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Les Saints Amants

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

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

Cépages et terroir : 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc sur un sol de boulbène et d'argile exposé sur des coteaux.

Vinification et élevage : La fermentation est classique et la cuvaison dure 10 à 15 jours.

Dégustation : Avec une belle robe d'un rouge vif et un nez fruité, le Château Les Saints Amants est un vin généreux, ouvert avec des notes de fruits rouges, des tannins fondus apportant beaucoup de fraicheur.

Accompagnement : Tous les mets ! Ce vin rond et fruité est un compagnon convivial pour tous les plats – élaborés ou non – les viandes rouges ou blanches, la charcuterie, les pizzas ou quiches, les grillades au barbecue et bien entendu les fromages tout comme les fraises.

Servir à : 18-20°C.

Garde : À boire dans les 3 ans de préférence.

Médaille : Récolte 2018 Médaille d'Or Féminalise 2019 et Or Gilbert & Gaillard
Récolte 2014 Médaille d'Or Féminalise 2015 Récolte 2013 Médaille Argent Lyon 2014

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 902 491	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 971 381	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