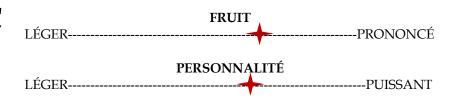


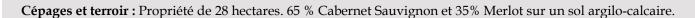


CÔTES DE DURAS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Les Hauts De Bernac





Vinification et élevage : La fermentation est traditionnelle. Élevage en cuves de ciment et fibres.

Dégustation : Belle couleur rouge vif, nez très fruité, le Château les Hauts de Bernac est un vin généreux. Bouche fraîche qui met en avant ses fruits, des tanins fondus et frais.

Accompagnement : Partenaire parfait des viandes comme une entrecôte grillée ou un bœuf bourguignon mais également avec des fromages.

Servir à : Servir tempéré à 16-18°C.

Médaille : Récolte 2016 Médaille d'Argent Lyon 2017 Récolte 2015 Médaille d'Or Gilbert & Gaillard

Récolte 2012 Médaille de Bronze au Concours de Macon Récolte 2011 Médaille d'Argent à Lyon + 1er prix à Castelsarrasin

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x 1 x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 902 170	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 971 121	<i>7</i> .5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

