PECHARMANT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château La Côte Fleurie

Cuvée Camille

FRUIT

LÉGER----------✦----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------✦----------PUISSANT

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

Cépages et terroir : 65% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon et 15% Cabernet Franc sur un sol de sables et de graviers du Périgord exposé Nord/Sud.

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

Dégustation : Robe grenat avec des reflets violets. Au nez, on peut observer une pointe vanillée et une présence de fruits mûrs. En bouche, les tannins sont présents et agréables reflétant une bonne structure.

Accompagnement : Partenaire parfait des viandes notamment le gibier du Périgord mais aussi des viandes rouges et blanches, avec une sauce aux cèpes ou encore une tourte aux truffes. Peut se faire également le compagnon des fromages comme le Mont d'Or.

Servir à : 16°C.

Garde : Peut se garder jusqu'à 3 ans.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 904 747	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 972 784	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