PECHARMANT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Domaine De La Réfrénie

La Métairie

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

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

Historique : Exploitation viticole familiale implantée sur l'aire d'appellation Pécharmant. Vignobles de 10 hectares sur les coteaux de Pécharmant surplombant la Dordogne.

Cépages et terroir : 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, et 5% Malbec sur un sol argilo-calcaire, orienté vers le Sud.

Vinification et élevage : Vinification pré-fermentaire à froid suivi d'une fermentation en cuve.

Dégustation : De couleur grenat sombre. Des senteurs de fruits noirs et de vanille apparaissent. En bouche le vin est charpenté et puissant. Les tanins des vins sont très présents sans être agressifs. Ce Pécharmant est traditionnel, généreux, rond et profond.

Accompagnement : Cassoulet, dinde farcie aux marrons, pintade aux choux, omelette aux cèpes/truffes, foie gras en brioche, volailles, lapin, gibiers, viandes blanches et rouges, cèpes sans oublier tous les autres plats du Périgord et les fromages.

Servir à : 16-18°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 905 577	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 973 187	7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
CAISSE BOIS	3 700 179 980 390				
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