PECHARMANT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

La Cuisse De Pécharmille

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

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

Historique : Situé au cœur du vignoble, le Domaine du Haut-Pécharmant, étale ses 35h sur le sommet du coteau. Aujourd'hui la cinquième génération continue les traditions de la famille.

Cépages et terroir : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc sur un sol de sablo-graveleux exposé au Sud.

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

Dégustation : Robe d'un rouge intense, le nez est fruité. La finale est agréable en bouche.

Accompagnement : Partenaire parfait des viandes notamment le gibier et les mets du Périgord (lièvre, sanglier, cèpes, truffes) et les fromages authentiques.

Servir à : 18-20°C.

Garde : Peut se garder jusqu'à 5 ans.

Existe en magnum et ½ bouteille

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 903 078	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 971 695	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