PECHARMANT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

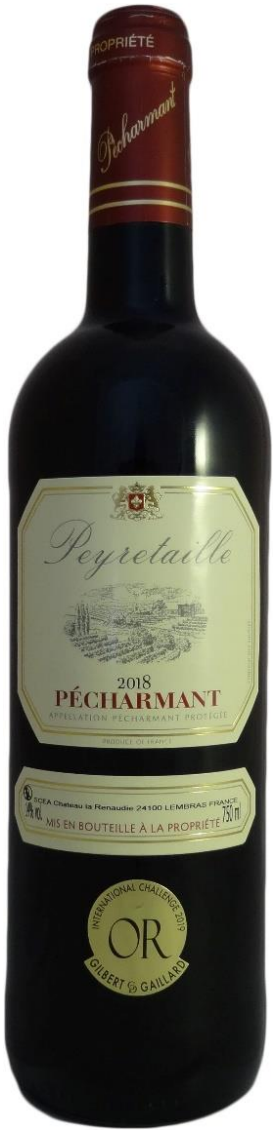
Peyretaille

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT



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

Cépages et terroir : 40% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Cot et 10% Cabernet Sauvignon sur un sol argilo-calcaire, orienté vers le Sud.

Vinification et élevage : Fermentation classique : cuvaison 10 à 15 jours.

Dégustation : Belle robe brillante d'un rouge soutenue. Palais qui joue sur la finesse et nez fruité. Un peu évolué, assez vif en finale, l'ensemble est flatteur.

Accompagnement : Se mariera parfaitement avec des viandes rouges, blanches ou encore sur des fromages.

Servir à : 18-20°C.

Médaille :
Récolte 2018 Médaille Or Gilbert & Gaillard (90 Points)
Récolte 2014 Médaille Or Gilbert & Gaillard + Médaille Argent au concours des vins à Lyon
Récolte 2011 Médaille Or Féminalise
Récolte 2009 Médaille de Bronze Féminalise

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 901 944	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 971 053	7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
CAISSE BOIS	3 700 179 980 123				
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