CÔTES DE DURAS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Duc D'Obernac

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

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

Cépages et terroir : Merlot et Cabernet Franc sur un sol argilo-calcaire orienté Sud Sud-Ouest.

Vinification et élevage : La vinification est traditionnelle et les vendanges sont mécaniques. Elevage en cuves de ciment et fibres.

Dégustation : Belle robe d'un rose clair. Un rosé fruité très agréable. Une bouche fraîche et ronde, bien équilibrée.

Accompagnement : Ce rosé est un vin festif qui vous accompagnera tout l'été autour de vos barbecues de viandes ou de poissons ainsi que vos salades.

Servir à : Vin qui doit être servi frais entre 10 et 12 °C. Attention toutefois un froid excessif empêche d'apprécier son arôme fruité.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 903 108	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 971 688	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