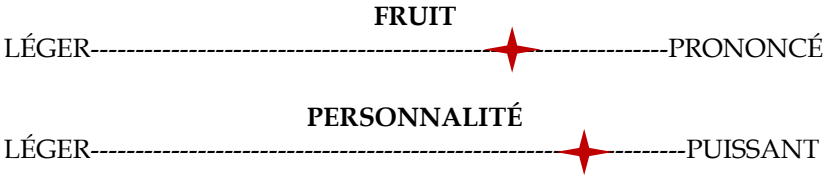




PECHARMANT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Le Pigeonnier Du Château La Renaudie



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

Historique : Ce château du XVIIe siècle, se dresse à Lembras, sur une colline dominant Bergerac. Le vignoble s'étend sur 40 ha d'un seul tenant. Le château la Renaudie est typique de l'architecture périgourdine avec ses murs de pierre blonde.

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 l'élevage se fait en fûts de chêne.

Dégustation : Une robe d'un rouge intense et profond habille ce vin au nez particulièrement plaisant de cerise et de cassis mûrs agrémenté d'un boisé bien fondu qui vient ajouter de la complexité. Un vin sur la puissance et l'équilibre.

Accompagnement : Partenaire parfait des viandes notamment le gibier mais aussi des viandes rouges et blanches. Il accompagnera également les fromages comme le Pont l'Évêque.

Servir à : une température d'environ 16°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 904 037	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 972 425	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

