BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Le Ravaleau du Château

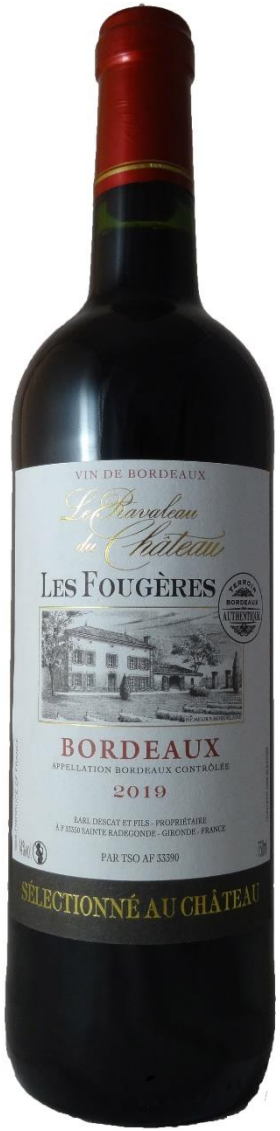
Les Fougères

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT



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

Cépages et terroir : Assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc sur plateau argilo-calcaire.

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques. Maitrise des températures et vinification traditionnelle.

Dégustation : Sous sa belle robe pourpre, les fragrances de fruits noirs et confits sont bien présentes. En bouche, c'est un vin ample, soyeux, facile à boire avec une bonne tenue sur la longueur.

Accompagnement : A partager sur une côte de bœuf rôtie, des filets de pintade ou encore un carpaccio de thon rouge.

Servir à : une température comprise entre 16° et 18°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 906 383	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON		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