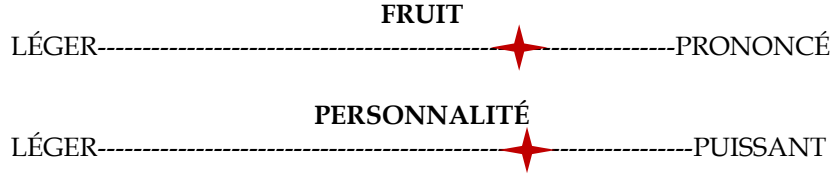




# PECHARMANT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

## La Cuisse De Pécharmille



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 cuvaision 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 :** une température comprise entre 18 et 20°C.

**Garde :** Peut se garder jusqu'à 5 ans.

Existe en magnum et 1/2 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

