GRAVES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château des Moulins à Vent

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

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

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Cépages et terroir : 70 % Sémillon, 30% Sauvignon sur un sol siliceux graveleux.

Vinification et élevage : La vinification est classique en cuve inox sur lies fines avec maîtrise des températures.

Dégustation : D'une brillance soutenue. Son nez complexe laisse échapper des notes fruitées de pamplemousse, ananas et pêche blanche. Les arômes de fruits frais présents apportent une bouche longue et gracieuse. Beaucoup de rondeur et de fraîcheur.

Accompagnement : Il accompagnera très bien votre repas du début à la fin. Idéal à l'apéritif, sur des coquilles St Jacques et du fromage de Brebis. Convient aussi très bien aux crustacés, aux poissons et aux viandes blanches.

Servir à : à une température entre 10 et 12° C.

Médaille : Récolte 2016 Médaille de Bronze à Bordeaux

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 770 000 806 052	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 970 667	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

MADE IN FRANCE

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