



Peyretaille

PECHARMANT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

FRUIT

LÉGER-----PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER-----PUISSANT

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



Cépages et terroir : 40% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Cot et 10% Cabernet Sauvignon sur un sol argilo-calcaire, orienté vers le Sud.

Vinification et élevage : Fermentation classique : cuvaison 10 à 15 jours.

Dégustation : Belle robe brillante d'un rouge soutenue. Palais qui joue sur la finesse et nez fruité. Un peu évolué, assez vif en finale, l'ensemble est flatteur.

Accompagnement : Se mariera parfaitement avec des viandes rouges, blanches ou encore sur des fromages.

Servir à : une température comprise entre 18 et 20°C.

Médaille :

- Récolte 2021 Argent Elle À Table & Or 70 Millions de Dégustateurs
- Récolte 2020 Or 70 Millions de Dégustateurs & Or Gilbert et Gaillard
- Récolte 2019 Or 70 Millions de Dégustateurs & Or Gilbert et Gaillard
- Récolte 2018 Médaille Argent Féminalise et Médaille Or Gilbert & Gaillard (90 Points)
- Récolte 2014 Médaille Or Gilbert & Gaillard + Médaille Argent au concours des vins à Lyon
- Récolte 2011 Médaille Or Féminalise
- Récolte 2009 Médaille de Bronze Féminalise



	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 906 758	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 973 842	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