

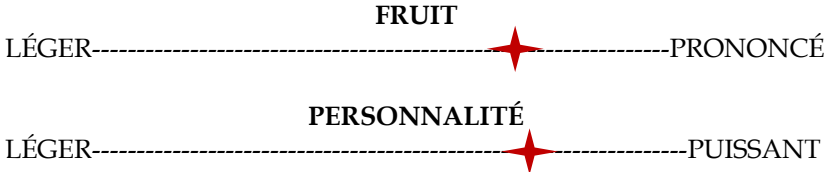


PECHARMANT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

La Belle 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 35 ha 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 cuvaison dure de 10 à 15 jours.

Dégustation : Robe rouge sombre. Un vin complexe et gourmand, la richesse de bouche se prolonge sur des notes de fruits rouges et noirs. Les tanins s'assouplissent en vieillissant.

Accompagnement : Un bon compagnon pour la cuisine Périgourdine (confit de canard, salade de gésiers confits, oie à la sarladaise) mais également les viandes rouges et le fromage.

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

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 905 607	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

