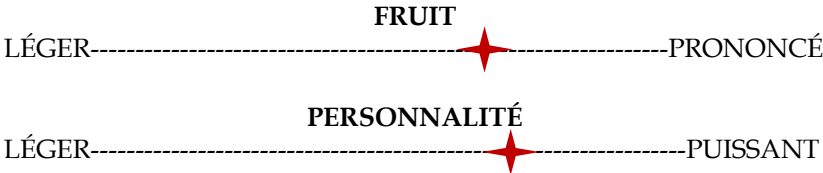




PECHARMANT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Moulin de Sanxet



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



Histoire : Le vignoble est localisé à 190 m de hauteur au-dessus de la Dordogne, le fleuve qui donne son nom au département. Le domaine est dirigé par M. Kevin Jarzaguët, producteur de vin connu et reconnu pour la qualité de sa production. Il pratique une agriculture raisonnée depuis plusieurs décennies et le résultat dans le verre est exceptionnel.

Cépages et terroir : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc sur un sol sableux - graveleux.

Vinification et élevage : Après des vendanges mécaniques, une vinification traditionnelle est faite dans des cuves en ciment.

Dégustation : Ce Pecharmant est un vin rouge très marqué par son terroir, il est puissant et généreux. Vous apprécierez une grande présence de fruits rouges et de vanille qui apparaissent au nez. C'est un vin de garde de grande typicité, élégant et fin avec de fortes intensités aromatiques.

Accompagnement : Gibier, viande rouge ou blanche, fromage et chocolat.

Servir à : une température comprise entre 17 et 18°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 907 533	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 975 099	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

