

BRUT DU PENLOIS

BLANC

Vin agréable à déguster, parfumé d'une crème de fruit pour l'apéritif ou nature pour le dessert. Il agrémente vos moments festifs.



Millésime	NC
Cépage	Assemblage de gamay à 35% et Chardonnay à 65%
Rendement	Entre 51hl/ha et 56hl/ha
Age des vignes	30 ans et 40 ans
Vendanges	Manuelles
Degré alcoolique	12.5%vol.
Vinification	Presse pneumatique pour obtenir un jus clair. Vinification à basse température pour conserver le maximum d'arômes Le vin de base est confié pour une durée minimum d'un an à un champagnisateur pour être élaboré selon la méthode traditionnelle.
Conservation	3 ans
Accord Mets et Vin	A consommer à l'apéritif ou avec le dessert Température de service : 6 à 8°C

BOUTEILLE

Format Bourgogne
750 ml
1.3kg

CONDITIONNEMENT

Carton 6 bouteilles
Poids carton: 8 kg
Dim Carton (cm): H18 x L30 x L26
☞☞☞ ou ☞☞☞
Carton 12 bouteilles
Poids Carton: 16 kg
Dim. Carton (cm): H18 x L50 x L31

PALETISATION

Euro 120x80 (carton 6)
Nbr cartons par palette : 105
Nbr total de btles: 630
Hauteur Pal:180 cm
Poids total: 820 kg