

## Côtes du Forez, Montaubourg

AOP Côtes du Forez, Rouge



Terroir 100 % volcanique



Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles



Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison.



Élevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe rubis profond. Nez expressif de fruits mûrs mêlés à des épices (poivre blanc, muscade...) et à des notes de sous-bois. Bouche élégante, racée, avec une touche minérale.



Service : 16 °C



Potentiel de garde : 5 ans



Accords parfaits :

Chili con carne, gibier rôti, filet de biche, fromages forts

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Ecova FM 75 cl	3 338 500 316 190	3 454 100 362 303	600 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 20 = 100 cartons		
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,21	7,5	765	