

# Côtes du Forez, Richesses du Forez

AOP Côtes du Forez, Rosé



Terroir 100 % granitique



Agriculture conventionnelle.



Lent pressurage dans un pressoir pneumatique afin d'extraire les matières colorantes souhaitées.



Élevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe rose saumon. Nez délicat, floral, avec une note cassis. Bouche fraîche, fruitée, tout en légèreté et minéralité. Un vin de plaisir immédiat !



Service : 9 °C



A boire dans l'année pour profiter de toute sa fraîcheur.



Accords parfaits :  
Barbecue, grillades de viande ou poisson, salades estivales, taboulé.

| Type de bouteille                | Gencod bouteille                 | Gencod carton     | Palettisation  |                   |                    |
|----------------------------------|----------------------------------|-------------------|--|-------------------|--------------------|
| Bordelaise blanche 75 cl         | 3 454 100 262 139                | 3 454 100 362 136 | 600 bouteilles (cartons de 6)<br>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 23 x l 16 x H 31               | L 120 x l 80 x H 170             |                   | 1,21   | 7,5               | 765                |