



DOMAINE
CHANT
DES LOUPS



IGP Méditerranée Blanc 2019

Terroir : Sol sablo-limoneux des Alpilles

Cépages : 40% Vermentino, 40% Chardonnay, 20% Viognier

Vignoble : vigne établie en cordon de Royat. Semi-enherbement, travail mécanique du sol.

Rendement : 80hl/ha

Vendange et vinification : récolte manuelle et en caisse. Macération pré-fermentaire à froid puis pressurage direct.

Elevage : 5 mois en cuve inox

Production : 1000 bouteilles

Dégustation : Une robe jaune pâle aux reflets dorés. Un nez fin et floral. Riche en arômes de type fleurs blanches, ce vin est ample et gourmand avec une belle longueur en bouche.

Accords : apéritif, poissons et fruits de mer.

Type de bouteille		UPC bouteille					UPC carton				
Bourgogne Ecova blanche											
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Carton par rang	Poids bttle (kg)	Poids cartor (kg)	Poids palett (kg)	Hauteur bttle (cm)	Diamètre bttle (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimensions palettes (HxLxP cm)
750 ml	6	630	7	15	1,2 kg	7,4 kg	777 kg	29,6 cm	8,02 cm	30 x 25 x 16,7 cm	170 x 120 x 80 cm

Domaine Chant des Loups

1589 route du Prat Sourias 84260 SARRIANS

+33 (0)4.90.37.64.89 +33 (0)6.17.38.79.22

domainechantdesloups@gmail.com www.chantdesloups.com