



## IGP Méditerranée Rouge 2018

Cuvée du Papé Aymard

**Terroir**: Sol sablo-limoneux des Alpilles

Cépages: 40% Grenache, 40% Syrah, 20% Mourvèdre

Vignoble: vigne établie en cordon de Royat. Semi-

enherbement, travail mécanique du sol.

Rendement: 80hl/ha

**Vendange et vinification** : récolte manuelle et en caisse. Vinification traditionnelle en cuve béton, cuvaison de 10

jours.

**Élevage** : 4 à 5 mois en cuve inox

**Production**: 1500 bouteilles

**Dégustation** : Visuel brillant et limpide, nez fin et très fruité. Aux arômes de fraise et de cassis, ce vin est ample

en bouche, rond souple et gourmand.

Accords: viandes rouges, salades gourmandes ou un

plateau de fromages.

Type de bouteille						UPC bouteille			UPC carton		
Bourgogne canr											
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Carton par rang	Poids btlle (kg)	Poids cartor (kg)	Poids palett (kg)	Hauteur btlle (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 x80 cm