



DOMAINE
CHANT
DES LOUPS

Pierre de Lune 2018

Vin de France



Cépages : 50% Grenache, 50% Syrah

Teneur en alcool : 13,5% vol.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Production : 4000 bouteilles

Terroir : Plateau des garrigues de Sarrians. Galets-roulés sur terre rouge argilo-calcaire.

Vignoble : jeune vigne établie en gobelet palissé. Travail mécanique du sol.

Rendement : 40hl/ha

Vendange et vinification : Récolte manuelle. Vinification traditionnelle. Cuvaision de 3 semaines.

Elevage : 11 mois en cuve

Dégustation : Une couleur soutenue et limpide. Un nez fruité, légèrement épicé.

Rond et gourmand, ce vin dévoile des arômes de petits fruits rouges comme la cerise et la groseille.

Accords : Gigot d'agneau au romarin, lapin au four, fromage frais de brebis.

Type de bouteille				UPC bouteille				UPC carton			
Bourgogne Ecova Tradition											
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	8,1 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