



MOILLARD GRIVOT PINOT NOIR 150 ANS

Dénomination :	BOURGOGNE ROUGE
Millésime :	2023
Cépages :	100% PINOT NOIR
Situation géographique :	au cœur de la région Bourgogne
Vinification :	traditionnelle , vendange à maturité éraflée fermentation à température régulée cuvaison longue (10 jours)
Sol :	marneux et calcaires tendres
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	belle robe rouge cerise légèrement tuilée
 Nez :	expression aromatique intense évoquant les baies de cassis mêlés aux épices fins
 Bouche :	Palais généreux et tendre associant le gras et la vivacité assurant une grande persistance aromatique
Recommandations :	volailles rôties et viandes de bœuf
Service (en°) :	14/16°c
Taux d'alcool :	13
Durée de conservation :	3/5 ans
Acidité :	0
Commentaires :	Version de la fiche : 2025 Allergènes: sulfites OGM / Ionisation : Non 306 kJ / 73 kcal TAV : 12,74% - pH : 3,60 - AT en Acide Tartrique : 5,03g/L - AV en Acide Acétique : 0,65g/L - Sucres Glucose et Fructose : 0,38g/L - Acide Malique : -0,1 g/L - SO2 Libre : 35mg/L - SO2 Total : 105mg/L

Code produit :	RE244945
Type de bouteille :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRE
Centilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Poids bout. pleine :	1.28 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	8.09 Kg / L 261 x l 177 x h 314
Cubage :	0.015 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	5
Nombre de cartons / Couche :	21
Nombre de cartons / Palette :	105
Poids de la palette :	849.45 Kg
Gencod unité consommateur :	3180421024780
Gencod unité appro :	3120585020945

