

MOILLARD

Dénomination :	VIN DE FRANCE ROUGE
Cépages :	Différents cépages selon la région de provenance des raisins.
Situation géographique :	Les raisins proviennent de parcelles situées en France, le plus souvent dans des bas de coteaux ou des plaines.
Vinification :	Vinification en cuves inox à température contrôlée. Une macération pelliculaire est effectuée pour extraire les meilleures arômes de nos raisins. L'élevage a eu lieu en cuves inox avec un contrôle strict des températures.
Sol :	Différents sols en fonctions de la région de sourcing des raisons. Nous choisissons toujours des terroirs adaptés aux cépages cultivés.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	La couleur du vin se rapproche du rouge cerise. Il est limpide et d'une belle couleur.
 Nez :	Vin agréable, frais et fruité. Nez de cerise, de framboise et d'épice.
 Bouche :	Vin demi-sec, velouté et agréable.
Recommandations :	A proposer avec des salades, charcuteries, grillades ou encore des fromages. Ce vin peut également accompagner des desserts.
Service (en°) :	14-16°C
Taux d'alcool :	12.5
Durée de conservation :	A boire jeune, 1 an maximum
Acidité :	0
Commentaires :	Version de la fiche : 2025 Allergènes: sulfites OGM / Ionisation : Non 294 kJ / 70 kcal TAV : 12,88% - pH : 3,80 - AT en Acide Tartrique : 4g/L - AV en Acide Acétique : 0,48g/L - Sucres Glucose et Fructose : 2,57g/L - Acide Malique : -0,1 g/L - SO2 Libre : 36mg/L - SO2 Total : 79mg/L



Code produit :	601530
Type de bouteille :	0,75 BOURGOGNE ECOVA BOUC FM
Cantilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.41 Kg / L 80.5 x l 80.5 x h 296
Poids bout. pleine :	1.16 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.112 Kg / L 252 x l 171 x h 306
Cubage :	0.013 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 :	746.76 Kg
Gencod unité consommateur :	3180421026418
Gencod unité appro :	3180421026425

