



Roches Blanches

A.O.C. CÔTES DU VENTOUX

Blanc

NOTES DE DÉGUSTATION :

Fruits exotiques (pamplemousse, fruit de la passion).
Notes amyliques. Bonne vivacité.

CÉPAGES :

Clairette
Grenache blanc

POTENTIEL DE GARDE :

Deux ans.

À DÉGUSTER AVEC :

- Apéritif
- Poissons
- Coquillages
- Crustacés
- Raclette

DEGRÉ D'ALCOOL : 13° 5

VINIFICATION : Pressurage direct. Vinification à température régulée à 15-16 °C.

BOUTEILLE : 750 ml
forme : Bourgogne tradition

BOUCHON : Neutrocork
longueur : 38/24

CAPSULE : complexe aluminium

CONDITIONNEMENT : type : cartons de 6 bouteilles
marquage
dimensions (cm) 25x17x30

CARTONS PAR PALETTE : 105 (21x5)

