




JP CHENET ORIGINAL

Dénomination :	VIN MOUSSEUX DE QUALITE BRUT
Cépages :	Assemblage de cépages blancs
Situation géographique :	Produit en France.
Vinification :	Les raisins sont vendangés manuellement afin de récolter des raisins entiers. Le pressurage se déroule en douceur, le débourageage à froid et le levurage ainsi que la fermentation ont lieu à basse température. La prise de mousse en "cuve close" dure 6 mois environ. Ces 6 mois d'élevage apporteront la complexité à ce mousseux de qualité.
Sol :	Sol argilo-calcaire assez léger très favorable à la production de raisins blanc en vu de l'élaboration de vin de base destiné à la prise de mousse
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Robe or claire avec des reflets verts, un cordon de bulles fines et nombreuses, belle persistance.
 Nez :	Un nez fruité, léger, avec des notes de fruits blancs mais aussi des accents briochés.
 Bouche :	Une bouche fraîche et fruitée: fruits frais, abricot, pêche blanche. Puissant, mais doté d'un bon équilibre. Ce vin est racé et raffiné.
Recommandations :	A servir comme apéritif ou en accompagnement de plats tels que des coquilles Saint-Jacques, des poissons grillés, ou encore des mets légers tels que des volailles.
Service (en°) :	6 à 8°C
Taux d'alcool :	11
Durée de conservation :	1 à 2 ans
Acidité :	0
Sucre résiduel :	10GR



Code produit :	20500
Type de bouteille :	0,20JOS MOUSS VIS CANNEL GRAVE
Cantilisation :	0.2 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.26 Kg / L 64.2 x l 64.2 x h 175
Poids bout. pleine :	0.46 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	3 Kg / L 201 x l 136 x h 207
Cubage :	0.006 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	8
Nombre de cartons / Couche :	31
Nombre de cartons / Palette :	248
Poids de la palette :	744 Kg
Gencod unité consommateur :	3500610034596
Gencod unité appro :	3500611040084

