




CRUSE CUVÉE

Dénomination :	VIN DE TABLE DE FRANCE ROUGE
Cépages :	30 % Grenache Noir, 30 % Merlot, 40 % Carignan
Situation géographique :	Les vignobles sont situés au sud de la France et plus précisément dans le Languedoc.
Vinification :	Une partie des vins de l'assemblage a été élaborée par vinification traditionnelle (cuvaïson d'une semaine) et l'autre partie est obtenue par thermovinification. Ensuite, les vins sont clarifiés, assemblés et élevés en cuve inox.
Sol :	Le vignoble repose sur des terroirs argilo-calcaires.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Rouge rubis, bonne intensité, reflets violette
 Nez :	Vin très fruité, marqué par des notes de cassis et de framboise.
 Bouche :	Sucrosité en bouche, rond, gras
Recommandations :	Vin pouvant accompagner un grand nombre de plats tels que, les charcuteries, salades, viandes et fromages.
Service (en°) :	14 / 16
Taux d'alcool :	12.5
Durée de conservation :	2 à 4 ans
Acidité :	0
Sucre résiduel :	8GR



Code produit :	639991
Type de bouteille :	0,25 BORD LE A VIS FM
Cantilisation :	0.25 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.2 Kg / L 53.4 x l 53.4 x h 209
Poids bout. pleine :	0.45 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	5.507 Kg / L 220 x l 167 x h 222
Cubage :	0.008 m ³
Nombre d'unités / Carton :	12
Nombre de couches :	7
Nombre de cartons / Couche :	24
Nombre de cartons / Palette :	168
Poids de la palette :	925.176 Kg
Gencod unité consommateur :	3500610045639
Gencod unité appro :	3500611053725