



TERREO CABERNET SAUVIGNON

IGP* Comté Tolosan Rouge

MILLESIME

2016

VIGNOBLE

Coteaux argilo-calcaires et terrasses colluviales

CEPAGES

Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Macération préfermentaire à chaud de la vendange. Fermentation à 20-22°C.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge très profonde aux reflets violacés

Notes de cassis

Attaque souple, bouche fruitée et onctueuse, s'achevant sur une finale torréfiée.

Terreo, le Cabernet Sauvignon à partager entre amis.

CONSEILS DE L'OENOLOGUE

A servir légèrement frais (16°C), ce vin accompagnera à merveille vos viandes grillées, entrées froides ou plats exotiques.

CONDITIONNEMENT

Bouteille	Poids	Nbre	Poids	L*I*h en cm
Bordelaise Classic	Bouteille 1.4 kg	Bl/Carton 6	Carton 8,5 kg	Carton 24*16*31

PALETTISATION

Nbre	Nbre	Nbre	Poids	L*I*h en cm
Carton/Couche 25	Couches 4	Carton/Palette 100	Palette 870 kg	Palette 120*80*140

GENCOD BOUTEILLE

3272591140237

GENCOD CARTON

3272591550234

*Indication Géographique Protégée



VINOVALIE
PA Les Xansos- 81600 Brens
05 63 57 18 10 - contact@vinovalie.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.