

## A.O.P Côtes du Rhône Domaine Pierre Rougon

### CEPAGES

70% Grenache, 10%  
Syrah, 20% Carignan

### MIS EN BOUTEILLE

Au Domaine

### CENTILISATION

75 Cl

### EAN BOUTEILLE



### NOTES DE DEGUSTATION

Entièrement vendangés à la main, ce Côtes du Rhône se caractérise par une robe pourpre, un nez de fruits rouges et une bouche ronde et longue

### ACCORDS

#### METS ET VINS

Ce vin accompagnera parfaitement vos viandes grillées et vos plateaux de fromages.

### TEMPERATURE

A déguster entre 16° et 18°

### CONSERVATION

De 2 à 5 ans

### DONNEES LOGISTIQUES

Bouteille	Carton	Palette Europe	Nombre de cartons par palette	Nombre de bouteilles par palette
Bourgogne Traditionnelle	25x17x33 6 bouteilles 75cl	80x120 de 840 KG x 1.70 m de Hauteur	88 cartons répartis sur 8 couches de 11 cartons	528