

# FRANCOIS DUBOIS - PUR ROSÉ



CHAMPAGNE  
**F. DUBOIS**

VIGNOBLES D'EXCELLENCE

*Produit de France*



**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Uno champagne elegante dal colore rosa chiaro.  
Il naso si apre con piacevoli aromi di frutta rossa.  
Al palato, questa cuvée è ben strutturata e delicato.

**ABBINAMENTO AL CIBO:**

Aperitivo  
Filetto di vitello  
Dessert alla frutta

**BLEND:**

65% Chardonnay  
20% Pinot Noir  
5% Pinot Meunier  
10% vino rosso AOC Champagne

**DOSAGGIO:** Brut, 7 g/l

**ALC:** 12% vol.

**MATURAZIONE:** Affinamento nei lieviti per almeno 2 anni

**PROVENIENZA:** Francia

**FORMATI DISPONIBILI:** 75 cl

**EAN E CODICE PRODOTTO:**

Bottiglia: 3760128523535  
Cartone 75x3: 3760128523532  
Codice: 12393

**PALLETIZZAZIONE:**

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
3	12	12	144

**SPECIFICHE PRODOTTO**

<b>NOME PRODOTTO</b>	
<b>FORMATO</b>	
<b>TIPOLOGIA</b>	
<b>ZONA PRODUTTIVA</b>	
<b>VITIGNO</b>	
<b>GRADO ALCOLICO</b>	
<b>COLORE</b>	
<b>SAPORE</b>	
<b>PROFUMO</b>	
<b>ZUCCHERI</b>	
<b>ACIDITÀ</b>	
<b>ALLERGENI</b>	
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	

**PACKAGING**

<b>ARTICOLO</b>	<b>MATERIALE</b>	<b>TIPO</b>	<b>PESO</b>
<b>BOTTIGLIA</b>			
<b>TAPPO</b>			
<b>CARTONE</b>			
<b>ETICHETTA FRONTALE</b>			
<b>RETRO ETICHETTA</b>			

Si ricorda che dal 1° Gennaio 2023 l'etichettatura dovrà riportare:

- 1) il codice identificativo del materiale d'imballaggio ai sensi della decisione 129/97/CE
- 2) indicazioni sulla raccolta

**PRODOTTO COMPLETO**

<b>ARTICOLO</b>	<b>BOTTIGLIA</b>	<b>CARTONE</b>	<b>ASTUCCIO</b>
<b>ALTEZZA</b>			
<b>DIAMETRO</b>		_____	
<b>LARGHEZZA</b>			
<b>LUNGHEZZA</b>			
<b>PESO</b>			
<b>EAN CODE</b>			

**PALLETTIZZAZIONE**

<b>ARTICOLO</b>	<b>EPAL</b>	<b>ALTRO</b>
<b>MISURA</b>		
<b>STRATI</b>		
<b>CARTONI PER STRATO</b>		
<b>TOTALE CARTONI</b>		
<b>TOTALE BOTTIGLIE</b>		
<b>PESO</b>		