

MÉTÉYER - CARTE ARGENT

Métayer



LA TRADIZIONE CONSERVATA

VIGNETO:

Trélou sur Marne - Valle della Marna - collina meridionale
Metodo di coltivazione ad alto valore ambientale (HEV)

ETÀ DELLE VITI: 35 anni

BLEND:

34% Meunier
33% Pinot Noir
33% Chardonnay
5-10 % di vini di riserva

TERRENO: Argilla e calcare

VENDEMMIA: A mano, cernita sulle vigne

VINIFICAZIONE: Classica e tradizionale, in tini d'acciaio rivestiti di smalto. Nessuna fermentazione malolattica

INVECCHIAMENTO: Minimo 5 anni su legno

DOSAGGIO: 8 g/l brut

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore: dorata, elegante

Profumo: fruttato e floreale

Palato: sviluppato, fresco, fruttato, corposo, persistente

Temperatura di servizio: 8-10° C

ABBINAMENTO AL CIBO:

Adatto ad ogni occasione: aperitivo, antipasti, pesce

PROVENIENZA: Francia

FORMATI DISPONIBILI: 75 cl

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia: -

Cartone 75x6: -

Codice: 12770

SPECIFICHE PRODOTTO

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

PACKAGING

ARTICOLO	MATERIALE	TIPO	PESO
BOTTIGLIA			
TAPPO			
CARTONE			
ETICHETTA FRONTALE			
RETRO ETICHETTA			

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

ARTICOLO	BOTTIGLIA	CARTONE	ASTUCCIO
ALTEZZA			
DIAMETRO		_____	
LARGHEZZA			
LUNGHEZZA			
PESO			
EAN CODE			

PALLETTIZZAZIONE

ARTICOLO	EPAL	ALTRO
MISURA		
STRATI		
CARTONI PER STRATO		
TOTALE CARTONI		
TOTALE BOTTIGLIE		
PESO		