

TERREO Gamay Nouveau

IGP* Comté Tolosan

*Indication Géographique Protégée



Vignoble

Coteaux et colluvions

Cépages

Gamay

Vinification

Macération courte. Vinification à basse température

Notes de dégustation

Robe pourpre violacée. Notes de fruits rouges, fraise et framboise et bonbon anglais. Bouche fraîche et gouleyante.
Terreo, le Gamay Nouveau à partager entre amis

Conseils de l'œnologue

A servir frais (12-15°C), il accompagnera idéalement tout un repas et les joyeuses discussions entre amis

Conditionnement

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

Palettisation

Nbre	Nbre	Nbre	Poids	L*I*h en cm
Carton/Couche	Couches	Carton/Palette	Palette	Palette
25	4	72	660 kg	120*80*140

Gencod bouteille

3272591640010

Vinovalie

Les Portes du Tarn 81370 Saint-Sulpice 05 63 57 18 10 contact@vinovalie.com

Retrouvez Vinovalie sur son site internet www.vinovalie.com

et aussi sur les réseaux sociaux [f](#) [t](#) [in](#) [ig](#) [p](#)