

TERREO Malbec rouge

IGP* Comté Tolosan

*Indication Géographique Protégée



Vignoble

Plateaux calcaires sur la 2ème terrasse du Lot

Cépages

Malbec

Vinification

Macération de la vendange à chaud, puis fermentation à 22°C avec maîtrise des températures

Notes de dégustation

Robe rouge aux reflets violacés. Notes de petits fruits noirs et des notes vanillées. Grande onctuosité en bouche.

Terreo, le Malbec rouge à partager entre amis

Conseils de l'œnologue

A servir légèrement frais (16°C), il accompagnera à merveille entrées froides, viandes grillées, fromages ou plats exotiques

Conditionnement

Bouteille

Bordelaise
Classic

Poids

Bouteille
1.4 kg

Nbre

Bl/Carton
6

Poids

Carton
8,5 kg

L*I*h en cm

Carton
24*16*31

Palettisation

Nbre

Carton/Couche
25

Nbre

Couches
4

Nbre

Carton/Palette
100

Poids

Palette
870 kg

L*I*h en cm

Palette
120*80*140

Gencod bouteille

3242160100771

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](#)