

**LE GRAND COSSE ROUGE AOC
CAHORS 2021 BIO 75CL (583502)**

Code : 3666189005808

Type : product

Attribute set : Vin

Produit > Général**Description**

Désignation	LE GRAND COSSE ROUGE AOC CAHORS 2021 BIO 75CL (583502)
Conditionnement	Carton de 6 bouteilles de 750ml
Code variante	M2021
N° article	583502
Code GTIN	3666189005808

Facturation

Gpe compta. produit TVA	Taux 20 %
----------------------------	-----------

Produit > Logistique**Unité**

Unité de mesure	Bouteille
Quantité par unité	1
Longueur	0
Largeur	0
Hauteur	0
Cubage	0
Poids brut	0.75
Poids net	0.75

Support

Quantité par unité d'expédition	0
Quantité (UE) par couche	0
Nombre de couche par support logistique	0
Quantité par support	0

logistique (Base)

Produit > Réglementation**Valeurs nutritionnelles (pour 100g)**

Energie (kJ)	0
Energie (kCal)	0
Matières grasses (g)	0
Acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	0
Sucres (g)	0
Protéines (g)	0
Sel (g)	0
Calcium (mg)	0
Taux de matière grasse % PF	0

Certification

Sigles européens	Agriculture Biologique (AB) Appellation d'Origine Protégée (AOP)
------------------	---

Ingrédient

Degré Alcool	13.5
Cépage(s)	Malbec Merlot

Traçabilité

T° Min (conservation)	2
T° Max (conservation)	24
Zone - Pays d'origine	France

Produit > Marketing**Information**

Marque	Valario
Domaine	Domaine Cosse et Maisonneuve
Terroir	Siderolithique, argiles rouges, minerais de fer
Histoire du domaine	Vin de "grande expression" élaboré à partir du cépage Malbec issue de vignes situés sur les plus beaux terroirs de l'AOP Cahors. Viticulture biologique, terroir d'argiles rouges et de minerais de fer. Levures indigènes en fermentation, respect total de l'intégrité du raisin, extraction douce et modérée, élevage en barriques de plusieurs vins.
Vigneron	Matthieu Cosse
Potentiel de garde	Plus de 5 ans
Température de service °C	16
Vendange	Manuelles
Viticulture	Bio, vignes à bas rendements
Vinification	Levures indigènes, cuvaison 3 semaines, remontages et pigeages

Couleur	Rouge
---------	-------

Conseil

Désignation courte	Le Grand Cosse vin rouge bio AOP CAHORS 75cl AB
Accords mets et vins	Viandes mijotées, grillées, maturées, agneau, boeuf, gibiers
Dégustation (Robe)	Noire
Dégustation (Nez)	Intense et profond d'épices et de fruits noirs
Dégustation (Bouche)	Ronde, dense, riche, tannins veloutés et belle fraîche, longueur
Dégustation (Finale)	Longue et montante

Produit > Environnement

Scope

Indice carbone	3.2
----------------	-----