

SAUVIGNON VIN BLANC TOURAINE AOC 2021 75CL (583518)

Code : 3666189005914

Type : product

Attribute set : Vin

Produit > Général

Description

Désignation	SAUVIGNON VIN BLANC TOURAINE AOC 2021 75CL (583518)
Conditionnement	Carton de 6 bouteilles de 750ml
Code variante	M2021
N° article	583518
Code GTIN	3666189005914

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 nutritionelles (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	Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Ingrédient

Degré Alcool	12.5
Cépage(s)	Sauvignon

Traçabilité

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

Produit > Marketing

Information

Marque	Valario
Domaine	Domaine Charbonnier
Terroir	Argile à silex et limon argileux
Histoire du domaine	Le domaine Charbonnier est situé sur les coteaux du Cher, au cœur des châteaux de la Loire. Michel et Stéphane Charbonnier sont installés en EARL sur l'exploitation familiale depuis 2009. Aujourd'hui ils exploitent 22 hectares de vignes qui se répartissent avec un encépagement de 40 % en blanc et 60 % en rouge. Michel s'occupe principalement du vignoble et Stéphane s'occupe plus de la vinification et de la commercialisation.
Vigneron	Michel et Stéphane CHARBONNIER
Potentiel de garde	2 à 3 ans
Température de service °C	10 à 12
Vendange	Mécanique avec egrappoir pressurage enzymage
Viticulture	Enherbée dans l'inter-rang et desherbage sous le rang fertilisation organique
Vinification	Débourbage 18h après le pressurage. Stabulation au froid 8° pendnat 7/8 jours

Couleur	Blanc
Notes et récompenses	Médaille d'argent au concours INTERLOIRE

Conseil

Désignation courte	Sauvignon vin blanc AOP TOURAINE 75cl
Accords mets et vins	Poisson au beurre blanc, fruits de mer, charcuterie et fromages de chèvre de Selles/Cher
Dégustation (Robe)	Une robe jaune
Dégustation (Nez)	Ce vin s'exprime sur les fruits exotiques bien mûrs
Dégustation (Bouche)	La bouche allie souplesse, ampleur et finesse
Dégustation (Finale)	La finale est longue et fraîche

Produit > Environnement

Scope

Indice carbone	3.2