

**GRIS GRIS VIN ROSE PAYS D OC 2022
75CL (583508)**

Code : 3760190482914

Type : product

Attribute set : Vin

Produit > Général**Description**

Désignation	GRIS GRIS VIN ROSE PAYS D OC 2022 75CL (583508)
Conditionnement	Carton de 6 bouteilles de 750ml
Code variante	M2022
N° article	583508
Code GTIN	3760190482914

Facturation

Gpe compt. 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	Indication Géographique Protégée (IGP)
------------------	--

Ingrédient

Degré Alcool	13
Cépage(s)	Grenache

Traçabilité

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

Produit > Marketing

Information

Marque	Valario
Domaine	Domaine de Peyra
Terroir	Assas, Nord-Est de Montpellier
Histoire du domaine	Le Domaine du Peyra est géré par François Fourel, né à Montpellier et attiré par les vins du Languedoc, notamment issus du terroir de Pic-Saint-Loup, depuis sa jeunesse. Le Domaine du Peyra produit des vins accessibles, sur le fruit, d'une belle minéralité et fraîcheur.
Vigneron	François FOUREL
Potentiel de garde	A boire dans l'année qui suit sa production
Température de service °C	Servir très frais 11
Vendange	Mécanique
Viticulture	Raisonnée
Vinification	Rosé de pressée, vinification à basses températures en cuve inox thermo-régulée
Couleur	Rosé

Désignation courte	Gris vin rosé IGP PAYS D'OC 75cl
Accords mets et vins	Compagnon idéal pour les apéritifs d'été et les repas plus élaborés ou se mêlent salades, grillades, poissons ...
Dégustation (Robe)	Robe très claire, presque grise
Dégustation (Nez)	Nez frais, vif, croustillant caractéristique d'un Grenache gourmand
Dégustation (Bouche)	L'attaque en bouche est ronde, suave et rapidement dynamisée par une très belle fraîcheur qui se conclut avec de petites notes de citron qui lui apportent un goût de "revenez-y" !
Dégustation (Finale)	Marquée par la fraîcheur, la tension une pointe saline et minérale

Produit > Environnement

Scope

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