

LES CAILLOUX DU PIC ROUGE AOP PIC ST LOUP 2021 75CL (583510)

Code : 3760190482938

Type : product

Attribute set : Vin

Produit > Général

Description

Désignation	LES CAILLOUX DU PIC ROUGE AOP PIC ST LOUP 2021 75CL (583510)
Conditionnement	Carton de 6 bouteilles de 750ml
Code variante	M2021
N° article	583510
Code GTIN	3760190482938

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)
Sigles nationaux	Vin de France
Mentions valorisantes	Fabriqué en france

Ingrédient

Degré Alcool	13
Cépage(s)	Grenache Syrah

Traçabilité

Température de conservation	Ambiant
T° Min (conservation)	2
T° Max (conservation)	25
Lieu(x) de provenance ingrédients	France
Zone - Pays d'origine	France

Produit > Marketing

Segmentation

Time to eat	Plats Apéritifs, Tapas

Information

Marque	Valario
Domaine	Domaine de Peyra
Terroir	Contreforts calcaires du Pic
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	3 ans
Température de service °C	15
Vendange	Mécanique
Viticulture	Raisonnée
Vinification	Traditionnelle en cuvier béton
Couleur	Rouge

Conseil

Désignation courte	Les Cailloux du Pic vin rouge AOP SAINT LOUP 75cl
Accords mets et vins	Parfait aussi bien avec une belle grillade qu'avec de la daube, du pot-au-feu ...
Dégustation (Robe)	Belle robe rubis profonde avec des reflets violacés.
Dégustation (Nez)	Floral et intense, fruits mûrs.
Dégustation (Bouche)	Attaque en bouche franche mais non dénuée de souplesse, le grenache bien mûr apporte sa rondeur et sa douceur alors que le Syrah va marquer la bouche de ses touches épicées, poivre blanc et tapenade d'olive noire.
Dégustation (Finale)	La finale sera mûre et longue.

Produit > Environnement

Scope

Indice carbone	3.19