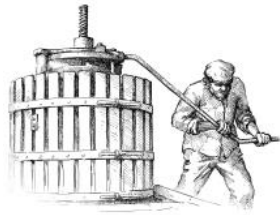


CLOS DES PATRIS



Vin artisanal et biologique depuis 2004
Sans sulfites ajoutés
AOC VENTOUX VALLEE DU RHÔNE



Yves et Cyrille Morard
Vignerons Agri Biologique
251 Rte de Beaumes de Venise
84330 Caromb FRANCE
Tel/Fax: (+33) 04 90 62 58 16
Tel Yves : (+33)6 03 78 19 72

cyrille.morard@gmail.com

Fiche technique

“Clos des Patris”

Vin Rosé biologique AOC Ventoux 2013

INFORMATIONS MARKETING :

Vin Rosé biologique 2013	Certificat ECOCERT depuis 2004 Et analyses ci-joint
Appellation	AOC Ventoux
Région de production	Vallée du Rhône France
disponibilités	4000 bouteilles Bourgogne Mise en bouteille à la commande A partir de avril / mai 2014
Prix départ cave HT	4 euros HT

INFORMATIONS TECHNIQUES :

<u>Terroir Ventoux</u>	Coteaux de terre grise Syrah et cinsault terrasses de la garrigue en grenache
<u>Cépages</u>	grenache 60% Cinsault 30% Syrah 10%
Récolté et trié à la main	pressurage pneumatique direct
Vinification	Fermentation levure Opale à 14 °C Collage bentonite et protéine de pois
Analyses	12% sans fermentation malolactique
à consommer	Dans l'année suivant le millésime.

INFORMATIONS EMBALLAGES :

Bouteille 0,75 litre	Bourgogne blanche
Bouchon naturel 49*24	AMORIM 2ème Premium
Carton * 6 debout	Avec Logo pressoir
Etiquette à définir avec référence au site closdespatris.com	Contre étiquette Et Gencod Réalisable sur commande
Palettes VMF	110 cartons
Ou Palettes Europe	100 cartons