

DOMAINE
DE
• LA BAUME •

BAUME LA GRANDE OLIVETTE

Dénomination :	VIN BLANC DESALCOOLISE 0% vol
Cépages :	Chardonnay
Situation géographique :	Produit en France.
Vinification :	Notre produit sans alcool est le résultat d'un travail de précision avec une sélection de vin spécifique et un process innovant pour retirer l'alcool et préserver l'aromatique des cépages. D'abord nous sélectionnons et assemblons spécifiquement pour les mises sans alcool afin d'obtenir le produit le plus frais et aromatique possible. Ensuite, nous procédons à une désalcoolisation en douceur avec une chauffe à très basse température mais très efficace car ses 3 colonnes nous permettent d'extraire l'alcool tout en préservant les arômes en une seule passe. Le processus est réalisé sur notre site de production à Landiras ce qui permet un contrôle de la qualité et une réduction du temps entre le traitement et l'embouteillage.
Pays d'origine :	ESPAGNE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Robe dorée et brillante.
 Nez :	Nez expressif et charmeur, mêlant des parfums de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits jaunes, de vanille.
 Bouche :	Vin frais et équilibré en bouche.
Recommandations :	Excellent en apéritif, ce vin accompagne avec élégance vos repas composés de salades gourmandes, poissons grillés, viandes blanches, pâtes ou riz. Sa rondeur lui permettra d'être apprécié au moment du dessert.
Service (en°) :	7-9°C
Taux d'alcool :	0.01
Durée de conservation :	24 mois
Acidité :	0
Sucre résiduel :	50GR



Code produit :	115208
Type de bouteille :	0,75 BX L+G VIS VERTE
Centilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.395 Kg / L 76.1 x l 76.1 x h 299.5
Poids bout. pleine :	1.145 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.2 Kg / L 237 x l 161 x h 313
Cubage :	0.012 m³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	4
Nombre de cartons / Couche :	25
Nombre de cartons / Palette :	100
Poids de la palette :	720 Kg
Gencod unité consommateur :	3500610160929

D O M A I N E
— DE —
• LA BAUME •

Gencod unité appro :

3500611209610