

LA BAUME GRANDE OLIVETTE VIS

Dénomination: VIN ROSE DESALCOOLISE 0% vol

Cépages :Grenache & CinsaultSituation 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 : FRANCE

Caractéristique sensorielle :

Couleur: Robe rose pâle, brillante.

Nez : Nez expressif de petits fruits rouges : fraise, cerise, baies

sauvages.

Bouche: Vin frais, généreux et équilibré en bouche.

Recommandations : A déguster à l'apéritif ou en accompagnement de vos

repas : salades variées, tapas, grillades de viandes et de légumes, plats végétariens. Sa rondeur lui permettra d'âtra apprécié également au moment du dessert

d'être apprécié également au moment du dessert.

 Service (en°):
 8-10°C

 Taux d'alcool:
 0.01

 Durée de conservation:
 24 mois

 Acidité:
 0

 Sucre résiduel:
 60GR



Code produit: 120346

Type de bouteille : 0,75 BORD L+G VIS BLANCHE

Centilisation: 0.75 L

Poids bout. vide / Dim. en mm : 0.395 Kg / L 75.2 x l 75.2 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 : 3500610160936 **Gencod unité appro :** 3500611215864

