



Restanques, IGP Var, Blanc, 2024 75cl

IGP Var, France

PRÉSENTATION

Les « restanques » sont les terrasses qui ont sculptées le vignoble provençal depuis des décennies. Cette architecture de vignoble permet un ensoleillement optimum, propice à l'élaboration de rosé expressif typique du centre Var.

VINIFICATION

Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée entre 10 et 15 jours en cuve inox.

MAÎTRE DE CHAI

Catherine HUGUENIN

CÉPAGES

Rolle, Ugni blanc

DÉGUSTATION

Limpide et brillant, ce vin présente une belle robe rose. Il séduit par sa fraîcheur et son fruité. Il est très agréable en bouche où il reste léger et délicatement fruité.

SERVICE

A déguster frais entre 8-10°C.

À boire dans l'année.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin blanc peut se déguster des grillades ou des viandes blanches. Il peut également s'apprécier en apéritif.

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille		Barcode pack	Barcode Carton
Bordelaise Evolution BVS					750			3269210252990		3269210502910	3269210102790
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	600	4	25	1.16	7.25	750	30.0	7.63	23x16x31	120x80x138

