




BARON D ARIGNAC

Dénomination :	VIN DE PAYS DU GERS - BLANC
Millésime :	2018
Cépages :	Ugni Blanc, Colombard.
Situation géographique :	Vignoble du Sud-ouest de la France, entre Bordeaux et Toulouse, au pied des Pyrénées.
Vinification :	Vendange mécanique des raisins arrivés à légère surmaturation, pressurage rapide à basse température et sous gaz carbonique, fermentation à très basse T° (14 à 16° C) pendant 1 semaine. Clarification et conservation des vins sous gaz inerte et à basse température.
Sol :	Sols sablonneux et de bouillènes ayant la propriété de se réchauffer rapidement et l'eau peut très vite s'infiltrer.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Jaune très pâle, avec des reflets verts.
 Nez :	Très aromatique, de pêche, de fruits mûris, de fleurs blanches.
 Bouche :	Vin ample, avec beaucoup de volume, gras.
Recommandations :	A proposer avec des poissons et crustacés mais il peut également être apprécié seul, en apéritif.
Service (en°) :	8 - 10
Taux d'alcool :	11
Durée de conservation :	1 à 2 ans
Acidité :	0
Sucre résiduel :	8GR



Code produit :	RE634353
Type de bouteille :	0,75 FRED BOUC FM GV B.ARIGNAC
Cantilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Poids bout. pleine :	1.28 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.965 Kg / L 261 x l 175 x h 312
Cubage :	0.014 m³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	5
Nombre de cartons / Couche :	21
Nombre de cartons / Palette :	105
Poids de la palette :	836.325 Kg
Gencod unité consommateur :	3263286342609
Gencod unité appro :	3263288313287

