




BARON D'ARIGNAC

Dénomination :	GRAND SUD CABERNET
Millésime :	2018
Cépages :	Cabernet Sauvignon
Situation géographique :	Pays d'Oc
Vinification :	Vendangé à parfaite maturité afin d'obtenir une bonne concentration de tanins de qualité, éraflage foulage doux puis cuvaison à des températures contrôlées (25 ° C) afin de privilégier les arômes de fruits rouges et l'extraction optimale de la couleur et des polyphénols. Après décuvage les vins sont assemblés en cuve inox et élevés avec des apports d'oxygène contrôlés qui conduisent à des vins structurés et harmonieux
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Rouge très intense aux reflets presque noirs.
 Nez :	Puissant, épicé avec des notes de fruits noirs et poivrons.
 Bouche :	D'une belle complexité, sa structure aux arômes de fruits confiturés, d'épices et légèrement mentholé sont typiques du cépage.
Recommandations :	Ce vin se marie parfaitement avec les viandes rouges, le gibier et le fromage affiné.
Service (en°) :	16-18°C
Taux d'alcool :	13
Acidité :	5.5
Sucre résiduel :	8GR



Code produit :	RE634352
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 :	3263286342593
Gencod unité appro :	3263288313294

