

VAL JO ROUGE 2023



- ❖ Appellation : IGP Méditerranée
- ❖ Cépages : 80% Syrah, 20 Marselan
- ❖ Rendement : 50 hl/ hectare
- ❖ Sol : argilo Calcaire et agrégats caillouteux
- ❖ Exposition : Sud
- ❖ Altitude : 250 mètres
- ❖ Vinification : macération longue (25 jours) et élevage traditionnel en cuve inox.

- ❖ Notes de dégustation : Vin à la robe rouge profonde. Au nez, la garrigue s'invite dans un bouquet de cassis frais. La bouche est suave sur un registre de fruits rouges mûrs et un pointe réglissée.

- ❖ Conseil de l'œnologue : Vin de copain, il supportera une légère mise au frais l'été. Il s'adaptera aussi bien à une assiette de charcuterie qu'à une pizza ou une salade.

❖ Conditionnement :

Bouteille	Poids	Nbre	Poids	L*I*h en cm
Bordelaise	Bouteille	Bl/Carton	Carton	Carton
	1,45kg	6	8,7kg	24.2*16.2*32.2

Palettisation

Nbre	Nbre	Nbre	Poids	L*I*h en cm
Carton/Couche	Couches	Carton/Palette	Palette	Palette
20	5	100	900 kg	120*80*170

