

Le Petit Béret



NOTE DEGUSTATION

Nez complexe et fruité qui affirme de la maturité par des notes muscats, de notes d'ananas, de bergamote et des notes plus fraîches et florales de pétales de roses et de fleurs de jasmin. La bouche est ronde, les bulles se fondent merveilleusement à la structure et mettent en relief de fines touches d'amertume et des saveurs fruitées intenses qui prolongent la persistance.

Dominique Laporte Meilleur Sommelier de France

ACCORDS CULINAIRES

En apéritif, avec des fruits exotiques, une tarte aux citron meringuée, un macaron aux framboises et litchi.

CONSOMMATION/CONSERVATION

A servir entre 7°C et 9°C. A conserver à température ambiante avant ouverture. Après ouverture à consommer dans les 48h et à conserver au réfrigérateur.

CARACTERISTIQUES

- Biologique
- Sans alcool et sans fermentation 0% certifié par la Mosquée de Paris

CONTENANCE

75 cl.

LOGISTIQUE

Gencod produit : 3760251403278

Dimensions (mm) : Hauteur 300 – Largeur 859 – Longueur 859

Poids (Kg) : 1,52

Gencod carton : 3760251403285

Dimensions (mm) : Hauteur 322 – Largeur 263 – Longueur 177

Poids (Kg) : 9,12 (6 uvc)

Gencod palette : 3760251403292

Dimensions Palette Europe (cm) : 80 x 120 x 163

Poids (Kg) : 881 (570 uvc)

Nombre de couche par palette : 5

Nombre de carton par couche : 19



VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100ML

Energie	50Kcal-210Kj
Matières grasses	0g
Glucides	12,1g
Dont sucres	9,3g
Protéines	0g
Sel	0g

SANS 0.0 ALCOOL