

PETIT BÉRET - 0.0 -

VIRGIN SAUVIGNON BIO 0.0

Notes de dégustation

Sa robe jaune pâle nous amène des nuances paille. Le nez dévoile des notes de pamplemousse, d'orange sanguine et de citron. La bouche séduit par sa vivacité et ses saveurs rafraîchissantes d'agrumes au profil du cépage Sauvignon. Tout en légèreté et fraîcheur, il offre une structure souple dotée d'une belle persistance.



Accompagnement/ Accords culinaires

Du cabillaud en papillotes au barbecue, un carpaccio de coquilles Saint Jacques, une salade César, un flan au crabe.



Conseils du sommelier

A servir entre 7 et 9°C.

Après ouverture à consommer dans les 48h et à conserver au frais.



Caractéristiques

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

Sans sulfites

Faible teneur en sucre et en calorie



Logistique

Gencod produit : 3760251403735

Dimensions (mm) : Hauteur 254 – Largeur 981 – Longueur 981

Poids (Kg) : 1,35

Gencod carton : 3760251403732

Dimensions (mm) : Hauteur 297 – Largeur 198 – Longueur 255

Poids (Kg) : 8,1 (6 uvc)

Gencod palette : 23760251403739

Dimensions Palette Europe (cm) : 80 x 120 x 151

Poids (Kg) : 817 (420 uvc)

Nombre de couche par palette : 5

Nombre de carton par couche : 14



Valeurs nutritionnelles	Energies	Matières grasses	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
100 ml	23 kcal	0 g	5,3 g	2,6 g	0 g	0 g