

PETIT BÉRET - 0.0 -

VIRGIN ROSÉ 0.0

Notes de dégustation

Robe rose clair scintillante, le nez séduit par ses arômes d'agrumes, de pamplemousse rose, de petites notes fumées minérales ainsi que de fines touches florales fraîches. La bouche est agréable et gourmande, tonifiée par une belle vivacité qui laisse place à des saveurs fruitées de fruits rouges frais et d'agrumes qui enrobent l'ensemble de la structure pour un plaisir intense tout en délicatesse.



Accompagnement/ Accords culinaires

En apéritif, avec une salade aux tomates et saumon fumé, une truite pochée aux agrumes, un pavé de thon rôti et tomates confites ou une côte de veau au romarin. Avec des desserts aux fruits rouges, un clafoutis aux cerises, une soupe de fraises gariquettes ou un sorbet au thym.



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

Faible teneur en sucre et en calorie



Logistique

Gencod produit : 3760251404091

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

Poids (Kg) : 1,35

Gencod carton : 13760251404098

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

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

Gencod palette : 23760251404095

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	14 kcal	0 g	3,4 g	3,4 g	0 g	0 g