

PETIT BÉRET - 0.0 -

VIRGIN SYRAH 0.0

Notes de dégustation

Sa robe rouge rubis intense aux nuances pourpres nous fait découvrir une vaste palette aromatique. Le nez affirme d'intenses notes de fruits rouges et de fruits noirs, de framboises, de fraises et de cerises noires. La bouche est veloutée, délicate et soyeuse, les saveurs fruitées charment le palais, de légers tanins apportent une structure élégante, tout en finesse.



Accompagnement/ Accords culinaires

En plat, des lasagnes, un agneau cuit en cocotte avec flageolets, légumes et herbes avec une grillade de viande blanche ou encore un thon mariné.



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 : 3760251403742

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

Poids (Kg) : 1,35

Gencod carton : 3760251403749

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

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

Gencod palette : 3760251403746

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	21 kcal	0 g	5,2 g	5,2 g	0 g	0 g