

JP. CHENET

ICE EDITION



JP CHENET ICE EDITION SLEEVE

Denominación :	VIN MOUSSEUX MEDIUM DRY
Variedad de uvas :	Mezcla de cepas blancas
Vinificación :	La cosecha se hace manualmente por una parte, mientras que la otra es mecánica. El proceso de fermentación y de clarificación se hace a baja temperatura. El desfogado es lento y estático. La fase de toma de espuma se realiza en un tanque bajo presión.
Suelo :	Arcilloso-calizo, óptimo para la producción de uva blanca para la elaboración de vinos destinados a la toma de espuma.
País de origen :	FRANCE
Característica sensorial :	
 Color :	Una capa dorada pálida con burbujas finas.
 Nariz :	Floral, con notas a frutas blancas y toque de almendra y avellana.
 Boca :	Cremoso y suave con textura fina, sedosa y rica. Vino afrutado con notas a almendras tostadas. Final dulce, delicado.
Recomendaciones :	Ideal para acompañar foie gras, carnes de ave o pato laqueado. Acompaña también postres, su aspecto ligero y refrescante, se casará perfectamente con tortas o helados.
Temperatura de servicio (°C) :	6 - 8°C
Volumen de alcohol :	10.5
Duración de conservación :	1/ 2 años
Acidez :	0
Azúcar residual :	47GR



Código de producto :	RE675246
Tipo de botella :	0,20JOS MOUSSEUX VIS BLC GRAVE
Centilitros :	0.2 L
Peso de la botella vacía :	0.26 Kg / L 64.2 x l 64.2 x h 175
Peso de la botella :	0.46 Kg
Peso de la caja :	3 Kg / L 201 x l 136 x h 207
Volumen :	0.006 m³
Cantidad Unidades/Caja :	6
Número de capas :	8
Número de cajas/capa :	31
Número de cajas por paleta :	248
Peso de la paleta :	744 Kg
Gencod botella :	3500610096662
Gencod caja :	3500611112095



LES GRANDS CHAIS DE FRANCE

1 Route de Balizac - F-33720 LANDIRAS

Tel : 0033 5 57 98 07 20 - Fax : 0033 5 56 62 45 38



FACEBOOK.COM/JPCHENETWINES

>>> JPCHENET.COM

