

JP CHENET

Denominación :	PAYS D'OC IGP ROJO - CABERNET SYRAH
Año de cosecha :	2023
Variedad de uvas :	60% Cabernet Sauvignon y 40% Syrah
Localización geográfica :	En las altas mesetas de guijarros de la región del Minervois.
Vinificación :	Las uvas se vendimian cuando alcanzan la maduración. A continuación, se procede al despalillado, al estrujado y se fermentan durante 6 a 12 horas a una temperatura controlada (aprox. 30°) y se presan suavemente. El vino se envejece en cubas de acero inoxidable para conservar sus ricos aromas.
Suelo :	Un suelo mágico calido y seco con bonitos cantos rodados sobre fondo calcáreo.
País de origen :	FRANCE
Característica sensorial :	
 Color :	Un rojo rubí profundo y oscuro.
 Nariz :	Un bouquet intenso de cereza y grosella negra, realzado con una nota especiada ligera y delicada.
 Boca :	Con sus potentes aromas, este vino presenta un bonito equilibrio y una estructura ideal
Recomendaciones :	Este vino combina a la perfección con carnes rojas, platos en salsa, oca y pato a la pekinesa. Alcanza su plenitud en combinación con quesos fuertes.
Temperatura de servicio (°C) :	16 - 18°C
Volumen de alcohol :	13.5
Duración de conservación :	Puede degustarlo desde ahora mismo o conservarlo más de 5 años
Acidez :	5.5
Azúcar residual :	6GR



Código de producto :	RE630140
Tipo de botella :	0,75 JOSEPHINE BC FM GRAV CLAS
Centilitros :	0.75 L
Peso de la botella vacía :	0.57 Kg / L 97 x l 97 x h 268.8
Peso de la botella :	1.32 Kg
Peso de la caja :	8.231 Kg / L 297 x l 200 x h 274
Volumen :	0.016 m³
Cantidad Unidas/Caja :	6
Número de capas :	6
Número de cajas/capa :	16
Número de cajas por paleta :	96
Peso de la paleta :	790.176 Kg
Gencod botella :	3263286301323
Gencod caja :	3263288301901

