




CAROD FRERES

Dénomination :	CREMANT DE DIE
Cépages :	85% Clairette Blanche, 10% Aligoté, 5% Muscat sec
Situation géographique :	Installée dans une vallée privilégiée aux coteaux ensoleillés, la famille Carod prend soin de la vigne depuis plusieurs générations avec passion et savoir-faire.
Vinification :	Méthode traditionnelle. Après pressurage de la vendange entière (utilisation de pressoirs pneumatiques) et fermentation du moût, les vins sont mis en bouteille pour une seconde fermentation de douze mois minimum. Le dépôt, reste de levures mortes consécutif à la prise de mousse, est ensuite éliminé par dégorgeage.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Belle couleur or pâle
 Nez :	Ses arômes de fleurs blanches, résultant de l'assemblage de 3 cépages, sa mousse fine et légère, en font un vin élégant.
 Bouche :	Très frais et avec une bonne longueur en bouche, se distingue des arômes de fleurs blanches avec un petit coté grillé
Recommandations :	À déguster très frais de l'apéritif au dessert, ou en cocktail.
Service (en°) :	Servir très frais, à 6-8°C
Taux d'alcool :	12
Durée de conservation :	Quelques années. Conserver les bouteilles couchées, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Acidité :	0
Commentaires :	Ce Crémant de Die, sous sa robe or pâle, saura vous séduire par l'élégance de ses arômes et la légèreté de son effervescence.



Code produit :	109603
Type de bouteille :	0,75 CHAMPENOISE ALL BOUC VERT
Centilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.775 Kg / L 85.9 x l 85.9 x h 300
Poids bout. pleine :	1.525 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	9.45 Kg / L 265 x l 179 x h 327
Cubage :	0.015 m³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	4
Nombre de cartons / Couche :	19
Nombre de cartons / Palette :	76
Poids de la palette :	718.2 Kg
Gencod unité consommateur :	3301607026316
Gencod unité appro :	3301607026323