



DOMAINE

DE LA

ROUDEILLE

Enclavé au milieu des Corbières et proche des rives de la Méditerranée, le Domaine de la Roudeille bénéficie d'un climat favorable à la production de vins pleins de tempérament, riches et généreux.



MARQUE Domaine de la Roudeille

APPELLATION AOP Corbières Boutenac

CÉPAGES Carignan 45%, Syrah 25%, Grenache 20% et Mourvèdre 10%.

VIGNIFICATION Vendanges manuelles, macération carbonique, fin de fermentation en fût et élevage en fût pendant 12 mois dont 1/3

de barriques neuves.

Notes de dégustation Ce vin à la robe sombre et profonde offre un nez intense de fruits

rouges, de garrigue et d'épices accompagnées de notes boisées. La bouche est ample et puissante, avec des arômes de fruits noirs, de

FRANCE

réglisse et de cacao.

ACCORD METS/VIN A déguster avec de la tapenade, du chorizo, une souris d'agneau ou

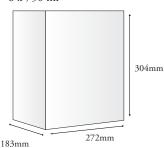
une côte de bœuf.

Température de service 16° / 18°C

MATIÈRES SÈCHES

Bouteille	Bouchon	Capsule	Habillage
BX Sensation 75 cl D 76 x H 315 mm <i>Poids</i> : 1.32 kg	1 ^{ère} Naturel 49 x 24 mm	Complexe Alu CRD 29.3 x 55 mm	Etiquette : adhésive H 100 x l 75 mm Contre étiquette : adhésive H 90 x l 70 mm

6 x 750 ml



Logistique

Cartons/couche	Couches/palette	Cartons/palette	Poids palette	Palette
25	4	100	832 kg	Europe 800 x 1200 x 1430 mm



