



VIALADE & FILS
DOMAINES ET NATURE



VIALADE & FILS

Z.I. Gaujac, 12 Rue Gustave Eiffel,
11200 Lézignan-Corbières, France

04.68.58.15.15

info@vialadefils.com

www.vialade-et-fils.com

LE BISTRO MONTMIJA - BLANC

VIN DE FRANCE



PRODUCTEUR : Claude Vialade

TYPE DE VIN : Blanc BIO & Vegan

CÉPAGES : Grenache, Roussane et Sauvignon Blanc

TERROIR : Les vins issus de cet assemblage sont issus de deux vignobles différents : l'un en coteaux, l'autre plus en plaine.

VITICULTURE : Vignes en Agriculture Biologique. Rendement de 80 hl/ha. Les cépages sont menés en taille guyot avec trois fils de palissage.

VINIFICATION : Les raisins sont vendangés mécaniquement de nuit pour la fraîcheur. Egrappage et macération pré-fermentaire à froid. La basse température, à toutes les étapes, développe le caractère fruité. Arômes de pêche et de fruits à chair blanche (litchi)

DÉGUSTATION : Ce vin frais s'ouvre sur des arômes de fruits à noyau comme la pêche avec quelques notes florales.

Température de consommation : 8-10 ° C.

GASTRONOMIE : A servir en apéritif, avec des viandes froides ou des fromages de chèvre.

BOUTEILLE

Type : BDX Caractère
Hauteur : 30 cm
Poids : 1,150 kg

CARTON

Dimensions : 23 x 15,4 x 30 cm
Poids : 7,12 kg
UCV/Carton : 6

COUCHE

Nombre de Cartons : 20
UCV / Couche : 120

PALETTE

Dimensions : 120 x 80 x 150 cm
Poids : 712 kg
Nombre de couches : 5
Cartons/Palette : 100
UCV/Palette : 600