

TERREO blanc moelleux

IGP* Comté Tolosan

*Indication Géographique Protégée



Vignoble

Sols limoneux et colluvions

Vinification

Traditionnelle. Débourage à froid, fermentation en cuve à 18° C

Notes de dégustation

Robe jaune paille. Notes de fruits exotiques et fruits confits. Bouche fraîche et veloutée.

Terreo un zeste de douceur à partager entre amis

Conseils de l'œnologue

A servir frais (10-12°C), à l'apéritif, sur un foie gras, ou une tarte aux fruits

Conditionnement

Bouteille	Poids	Nbre	Poids	L*I*h en cm
Bordelaise Classic	Bouteille	Bl/Carton	Carton	Carton
	1.4 kg	6	8,5 kg	24*16*31

Palettisation

Nbre	Nbre	Nbre	Poids	L*I*h en cm
Carton/Couche	Couches	Carton/Palette	Palette	Palette
25	4	100	870 kg	120*80*140

Gencod bouteille

3272591540334

Vinovalie

Les Portes du Tarn 81370 Saint-Sulpice 05 63 57 18 10 contact@vinovalie.com

Retrouvez Vinovalie sur son site internet www.vinovalie.com

et aussi sur les réseaux sociaux [f](#) [t](#) [in](#) [ig](#) [p](#)