

TERREO Millésime rouge

IGP* Comté Tolosan

**Indication Géographique Protégée*



Vignoble

Colluvions et Terrasses alluviales

Cépages

Fer servadou et duras pour les principaux

Vinification

Macération préfermentaire à chaud de la vendange. Fermentation à 20-22°C avec maîtrise des températures

Notes de dégustation

Robe pourpre aux reflets violets. Notes caramélisées et une touche de fraise. Bouche savoureuse et fruitée.

Terreo, le rouge gourmand à partager entre amis

Conseils de l'œnologue

A servir légèrement frais (16°C), accompagné d'entrées froides, charcuteries et viandes grillées

Conditionnement

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

Palettisation

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

Gencod bouteille

3581170903225

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](#)