

# Baron de Beldon



## CARACTÉRISTIQUES

**Vin rouge demi-sec**

**Degré d'alcool :** 11 % vol.

**Teneur en sucre :** 15 g/L

## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge pourpre intense avec une bordure pourpre, une couche supérieure d'arômes de fruits rouges mûrs, de menthol et de violette. Corps soyeux, bien équilibré et charnu, avec une finale persistante.

Il est recommandé de le boire entre 16° et 18° C.

## MARIAGE

Parfait pour accompagner tous les types de viandes, hors-d'œuvre, fromages, riz, soupes de légumes et champignons.

## LOGISTIQUE

Bouteilles	Burgundy 75 cl
Bouteilles/carton	6
Cartons/20 ft (charge manuelle)	2400
Cartons/palette	105
Cartons/40 ft (avec palettes)	2205

# Baron de Beldon



## CARACTÉRISTIQUES

**Vin blanc demi-sec**

**Degré d'alcool :** 11 % vol.

**Teneur en sucre :** 15 g/L

## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune à vue avec des reflets verdâtres, frais et fruité avec des notes tropicales et une acidité parfaite.

Il est recommandé de boire entre 7° -10° C.

## MARIAGE

Poissons bleus, salades de fruits de mer ou tout simplement à boire.

## LOGISTIQUE

Bouteilles	Burgundy 75 cl
Bouteilles/carton	6
Cartons/20 ft (charge manuelle)	2400
Cartons/palette	105
Cartons/40 ft (avec palettes)	2205

# Baron de Beldon



## CARACTÉRISTIQUES

**Vin rosé demi-sec**

**Degré d'alcool :** 11 % vol.

**Teneur en sucre :** 15 g/L

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe framboise brillante.

Au nez, des arômes intenses de fruits et de fleurs.

En bouche, il est intense et équilibré, avec un arrière-goût long et agréable qui rappelle le fruit mûr.

Il est recommandé de le boire entre 6° et 7° C.

## MARIAGE

Il est idéal pour accompagner salades, soupes, pâtes, poissons, fruits de mer, viandes blanches et fromages à pâte molle.

## LOGISTIQUE

Bouteilles	Burgundy 75 cl
Bouteilles/carton	6
Cartons/20 ft (charge manuelle)	2400
Cartons/palette	105
Cartons/40 ft (avec palettes)	2205