

# LE SOLEIL D'HIVER



## CARACTÉRISTIQUES

**Vin rouge**

**Degré d'alcool :** 12 % vol.

**Teneur en sucre :** 0 g/L

## NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de couleur rouge aux reflets rubis, arôme intense de fruits rouges avec saveur fraîche et longue en bouche.

Idéal pour tout type de viandes et hors d'oeuvre.

## MARIAGE

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

## LOGISTIQUE

<b>Bouteilles</b>	Bordeaux Elite 75 cl 313 mm
<b>Bouteilles/carton</b>	6
<b>Cartons/20 ft (charge manuelle)</b>	2438
<b>Cartons/palette</b>	125
<b>Cartons/40 ft (avec palettes)</b>	3125

# LE SOLEIL D'HIVER



## CARACTÉRISTIQUES

**Vin blanc**

**Degré d'alcool :** 12 % vol.

**Teneur en sucre :** 0 g/L

## NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de couleur jaune pâle brillant, arôme intense et frais.

Savoureux en bouche, fruité et avec une bonne acidité.

## MARIAGE

C'est le compagnon idéal des volailles et des poissons blancs, mais aussi des fruits de mer, du riz et des salades.

## LOGISTIQUE

<b>Bouteilles</b>	Bordeaux 75 cl Elite 313 mm
<b>Bouteilles/carton</b>	6
<b>Cartons/20 ft (charge manuelle)</b>	2438
<b>Cartons/palette</b>	125
<b>Cartons/40 ft (avec palettes)</b>	3125

# LE SOLEIL D'HIVER



## CARACTÉRISTIQUES

**Vin rosé**

**Degré d'alcool :** 11 % vol.

**Teneur en sucre :** 0 g/L

## NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de couleur rosé à intensité modérée.

Arôme intense avec notes florales.

Aromatique, frais et savoureux en bouche.

## MARIAGE

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

## LOGISTIQUE

<b>Bouteilles</b>	Bordeaux 75 cl 300 mm
<b>Bouteilles/carton</b>	12
<b>Cartons/20 ft (charge manuelle)</b>	1330
<b>Cartons/palette</b>	60
<b>Cartons/40 ft (avec palettes)</b>	1260