

# Mont VALENTINO



## CARACTÉRISTIQUES

### Vin rouge

**Degré d'alcool :** 12 % vol.

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

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge cerise, brillante et nette avec des arômes fruités qui maintiennent des tonalités variétales.

Savoureux en bouche, frais, avec une longue persistance.

## MARIAGE

Viandes rouges et fromages semi-affinés.

## LOGISTIQUE

Bouteilles	Bordeaux 75 cl 300 mm
Bouteilles/carton	6
Cartons/20 ft (charge manuelle)	2660
Cartons/palette	125
Cartons/40 ft (avec palettes)	3125

# Mont VALENTINO



## CARACTÉRISTIQUES

**Vin rouge moelleux**

**Degré d'alcool :** 12 % vol.

**Teneur en sucre :** 30 g/L

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge cerise aux reflets violacés, notes de fruits noirs mûrs.

Ample, chaud et charnu en bouche avec une teneur en sucre adéquate.

## MARIAGE

Soupes, repas légers et même pour déguster seul.

## LOGISTIQUE

Bouteilles	Bordeaux 75 cl 300 mm
Bouteilles/carton	6
Cartons/20 ft (charge manuelle)	2660
Cartons/palette	125
Cartons/40 ft (avec palettes)	3125

# Mont VALENTINO



## CARACTÉRISTIQUES

**Vin blanc**

**Degré d'alcool :** 11 % vol.

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

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille pâle aux reflets verts.

Arômes fruités avec des notes florales, corps moyen en bouche, vif et frais.

## MARIAGE

Poissons ou fromages blancs comme le brie ou le camembert.

## LOGISTIQUE

<b>Bouteilles</b>	Bordeaux 75 cl 300 mm
<b>Bouteilles/carton</b>	6
<b>Cartons/20 ft (charge manuelle)</b>	2660
<b>Cartons/palette</b>	125
<b>Cartons/40 ft (avec palettes)</b>	3125

# Mont VALENTINO



## CARACTÉRISTIQUES

**Vin blanc moelleux**

**Degré d'alcool** : 11 % vol.

**Teneur en sucre** : 30 g/L

## NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur jaune pâle.

Arôme dominant de caractère de fruits mûrs avec des nuances épicées.

Bon corps en bouche, très savoureux avec un bon équilibre entre acidité et douceur.

## MARIAGE

Poissons bleus, salades de fruits de mer ou même à déguster seul.

## LOGISTIQUE

<b>Bouteilles</b>	Bordeaux 75 cl 300 mm
<b>Bouteilles/carton</b>	6
<b>Cartons/20 ft (charge manuelle)</b>	2660
<b>Cartons/palette</b>	125
<b>Cartons/40 ft (avec palettes)</b>	3125

# Mont VALENTINO



## CARACTÉRISTIQUES

**Vin rosé**

**Degré d'alcool :** 11 % vol.

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

## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rose framboise avec des arômes fruités d'intensité moyenne.

Bien structuré, savoureux et fruité.

## MARIAGE

Plats légers tels que salades, pâtes, légumes, fromages à pâte molle et fruits.

## LOGISTIQUE

<b>Bouteilles</b>	Bordeaux 75 cl 300 mm
<b>Bouteilles/carton</b>	6
<b>Cartons/20 ft (charge manuelle)</b>	2660
<b>Cartons/palette</b>	125
<b>Cartons/40 ft (avec palettes)</b>	3125

# Mont VALENTINO



## CARACTÉRISTIQUES

**Cépage :** Sauvignon blanc

**Degré d'alcool :** 12 % vol.

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

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle brillante aux reflets verts.

Grande intensité aromatique avec des notes de fruits tropicaux et de fleurs blanches.

Grande fraîcheur, avec une acidité très équilibrée et des touches finales d'ananas et de citron vert.

## MARIAGE

Entrées, ragoûts de volaille, fromages frais et fruits de mer.

## LOGISTIQUE

<b>Bouteilles</b>	Bordeaux 75 cl 300 mm
<b>Bouteilles/carton</b>	6
<b>Cartons/20 ft (charge manuelle)</b>	2660
<b>Cartons/palette</b>	125
<b>Cartons/40 ft (avec palettes)</b>	3125

# Mont VALENTINO



## CARACTÉRISTIQUES

**Cépage :** Cabernet Sauvignon

**Degré d'alcool :** 12 % vol.

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

## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur intense aux beaux reflets rubis.

Arômes floraux de violette et de myrtille avec des notes de poivre vert. Bien structuré avec des tanins équilibrés.

Long en bouche avec des notes herbacées sur la fin.

## MARIAGE

Viandes rouges, ragoûts aux champignons et fromages forts.

## LOGISTIQUE

Bouteilles	Bordeaux 75 cl 300 mm
Bouteilles/carton	6
Cartons/20 ft (charge manuelle)	2660
Cartons/palette	125
Cartons/40 ft (avec palettes)	3125

# Mont VALENTINO



## CARACTÉRISTIQUES

**Cépage :** Merlot

**Degré d'alcool :** 12 % vol.

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

## NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe d'un violet intense avec des tons de cerise-picota, des arômes de prunes et de mûres, des tons épicés et des nuances de bois de cèdre.

Bien structuré en bouche avec des tanins équilibrés, des notes de chocolat et de fruits rouges.

## MARIAGE

Poissons à forte saveur comme le thon ou le saumon, pâtes, riz et viandes grillées.

## LOGISTIQUE

<b>Bouteilles</b>	Bordeaux 75 cl 300 mm
<b>Bouteilles/carton</b>	6
<b>Cartons/20 ft (charge manuelle)</b>	2660
<b>Cartons/palette</b>	125
<b>Cartons/40 ft (avec palettes)</b>	3125