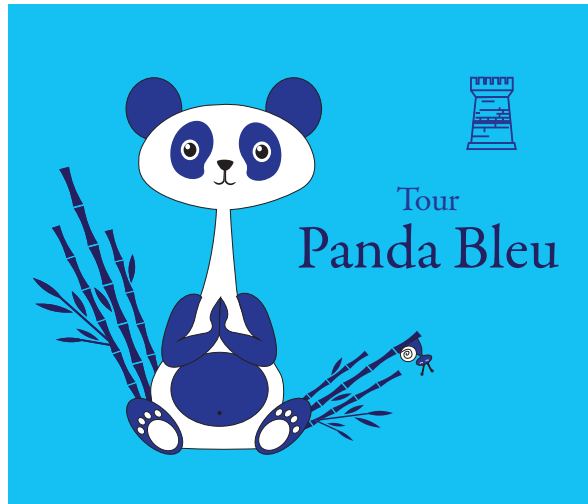


TOUR PANDA BLEU 2017



Millésime	2017
Couleur	blanc
Cépage	50% Maccabeu 50% Grenache gris
Degré	13% vol.
Appellation	VIN DE FRANCE

Région	Roussillon - Fenouillèdes
Type de sol	Schistes
Altitude moyenne	100 mètres à 500 mètres
rendement	60 HL/Ha
Age moyen des vignes	30 ans

Mode de vendange	manuel
Fermentation et élevage	travail des bourbes et lies
Durée	8 mois
Particularités propres	Malo faite
Mode de culture	raisonnée
Production annuelle	30 000 bouteilles

Bouteille	75 cl
Type	bourguignonne
Cartons	de 6 bouteilles (debout)
Palettisation	840 bouteilles par palette
Code Barre Carton	3760064555 50 8

Accords	Idéal avec des Oeufs de cent ans (Pidan).
Conseils de dégustation	température idéale : 15°
Garde	5 ans

Note de dégustation	Robe brillante jaune pâle. Arômes intenses de banane, litchi, poire. Un bel équilibre acide, un charnu flatteur. Ce vin affirme la personnalité du Grenache gris
Alliance	Idéal à l'apéritif et avec entrées

Tour Panda Bleu

VIN DE FRANCE

Blanc 2017 - White Wine

50% Maccabeu 50% Grenache gris

La personnalité affirmée de ce vin tient aux cépages authentiques sur sols schisteux. Aérien, gourmand et frais, avec des arômes de fleurs et de fruits blancs.

Idéal avec des Oeufs de cent ans (Pidan).

PRODUCT OF FRANCE

Bottled by: Maison Jean Pla - 66220 St-Paul de Fenouillet à 34560 - France

Contient des sulfites/Contains sulfites/Inneholder sulfitter/Bevat sulfieten/Enthält Sulfite.

13% alc. vol.   750 ml. 

Maison
Jean Pla

3 760064 551074

Jean Pla Sélection