



CHATEAU
MARIS

Las Combes 2016

Vignoble :	La Livinière
Cépages :	Grenache – Syrah & Carignan
Appellation :	AOC Minervois
Altitude :	280 m
Densité :	4000 pieds/ha
Sol :	Roche sédimentaire, argile décalcifié
Taille :	Cordon
Rendement :	45hl/ha

VINIFICATION

Type de presse :	Presse verticale
Extraction :	Remontage
Maceration:	4 semaines
Temperature de fermentation:	25°C
Fermenté en:	Cuve cimenté
Malolactique :	100%
Elevage :	Na

ANALYSE

Acidité:	pH = 3,53
Alcool:	15%
Sucre:	1,9g/l

FICHE LOGISTIQUE

Gencode bouteille	3591800110220
Gencode caisse	3591806110170
Palette	Europe 80*120
Bouteilles par palette	600
Caisses par palette et par couches	100 caisses par palette (4 couches de 25)
Poids	780 Kg
Caisse (dimension)	6 Bouteille (250 le * 165 wi * 300 He)
Poids caisse	7.5Kg
Orientation caisse	Debout
Marque	Sticker product name + GENCOD
Bouteille (dimension)	75 cl (295 mm Hauteur * 87,5 mm Diametre)