

## A.O.P Beaumes de Venise Domaine Pierre Rougon – Cuvée Hommage

### CEPAGES

50% Grenache  
50% Syrah

### MIS EN BOUTEILLE

Au Domaine

### CENTILISATION

75 Cl

### TEMPERATURE

A déguster entre 16° et 18°

### CONSERVATION

4 à 6 ans



### NOTES DE DEGUSTATION

Fin et élégant, ce cru de la Vallée du Rhône se dévoile par une robe violine et se caractérise par une bouche longue, soyeuse et souple

### ACCORDS

#### METS ET VINS

Ce Beaumes-de-Venise accompagnera parfaitement une viande rouge grillée, un plat en sauce ou un plateau de fromages

En hommage à son père Henri, Pierre Rougon a souhaité créer la cuvée « Hommage ». Soigneusement sélectionné, ce Beaumes-de-Venise rouge est issu des plus belles parcelles du domaine implanté au pied des Dentelles de Montmirail et dont certaines culminent à environ 400 m d'altitude.

### DONNEES LOGISTIQUES

Bouteille	Carton	Palette Europe	Nombre de cartons par palette	Nombre de bouteilles par palette
Bourgogne Tradition	24,9x16,6x29x6 6 bouteilles de 75 cl	80x120 de 840 kg x 1.63 m de hauteur	88 cartons répartis sur 8 couches de 11 cartons	528