

VIN CHAUD

Noirot



Maison PIERRE BOURRÉ
L'expression du talent vigneron
— DEPUIS 1880 —



Plongez dans l'esprit de Noël et l'ambiance des stations de montagne avec la délicieuse et séculaire tradition des Alpes.

Très pratique d'utilisation, nos vins chauds rouges aux douces saveurs de vanille, orange, girofle et cannelle se dégustent simplement et réchauffés.

Les plus gourmands ajouteront quelques rondelles d'oranges fraîches et des bâtons de cannelle, pour un vin chaud comme à la maison.

CARACTERISTIQUES

Conditionnement : 0.75 cl

Degré(%vol) : 12

DÉGUSTATION :

Œil : De couleur rouge intense

Nez : Nez discret, mais fin et assez complexe

Bouche : Une note d'agrumes, clou de girofle, cannelle

T° de service : Versez le vin dans une casserole et laissez-le chauffer sans bouillir

Accords gourmands : Idéal pour les apéritifs d'hiver. Avec des biscuits de Noël à base de cannelle et d'amandes ou bien des marrons chauds.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Type d'emballage : Carton

QTE/Emballage : 6

Code barre produit : 3114468000384

Code barre carton : 3114468000381

120 cartons par palette

5 couches

24 cartons par couche

Dimension palette (cm) :

L 120 * l 80 * H 168

Dimension du carton (cm) :

L 23.5 * l 15.7 * H 30.5

Dimension de la bouteille (cm) :

L 7 * l 7 * H 30

Poids brut de la bouteille (kg) : 1.210

Poids net de la bouteille (kg) : 1.170

Poids brut du carton (kg) : 7.23

Poids brut palette (kg) : 889.6