

# 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'agrume, 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

Dimension du carton (cm) :

QTE/Emballage : 6

L 23.5 \* l 15.7 \* H 30.5

Code barre produit : 3114468000384

Dimension de la bouteille (cm) :

Code barre carton : 3114468000381

L7 \* l 7 \* H 30

120 cartons par palette

Poids brut de la bouteille (kg) : 1.210

5 couches

Poids net de la bouteille (kg) : 1.170

24 cartons par couche

Poids brut du carton (kg) : 7.23

Dimension palette (cm) :

Poids brut palette (kg) : 889.6

L 120 \* l 80 \* H 168

