

CHAMBLER

VIN AROMATISE -75CL 8 % Vol.

FICHE TECHNIQUE

Vin : Vin mousseux, eau, sucre, arôme naturel de poire

Méthode : CHARMAT (cuve close)

Déclaration : Boisson aromatisée à base de vin

Caractéristiques : Alcool 8 % vol
Pression 4,5 à 5,5 bar / 20° C
Sucre résiduel 21-22 g/l

Présentation : Bouteille champenoise verte - 75 cl –
Bouchon liège, capsule lourde or

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles
Palette de 84 cartons

Poids : 8.2 kg par carton
710 kg par palette

Btl size	Nb btl/case	Nb case/pal	Case weight kg	Dimensions LxlxH mm	Case Vol. m3
75CL	6	84	8.23	260x170x320	0.0142

Caractéristiques: Couleur jaune doré
Une bouche harmonieuse avec une bulle légère et un bel équilibre.
Sensation de légèreté. Arôme de poire et de muscat.
A servir en accompagnement en apéritif, fondue au chocolat, melon glacé



CFGV - Rue Gustave Eiffel -BP 50066 - 77222Tournan en Brie Cedex - France
Tel : + 33 (0) 1 64 07 90 35 / Fax : + 33 (0) 1 64 07 29 08 /cfgv@cfgv.com

www.cfgv.com

SOCIETE ANONYME AU CAPITAL DE € 4.411.216. R.C. MELUN 72 B 27 - SIRET 542 095 393