

Béatrice Dumont



CARACTÉRISTIQUES

Vin blanc demisec pétillant

Degré d'alcool : 7 % y 10,5 % vol.

Teneur en sucre : 5 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Des arômes doux et fruités, de poire, de sirop, de pêche et d'ananas. Peu d'acidité. Léger et rafraîchissant.

Servir entre 6-8 °C.

MARIAGE

Apéritifs, poissons, fruits de mer, fruits et desserts.

LOGISTIQUE

Bouteilles	Cidre 75 clt
Bouteilles/carton	12
Cartons/20 ft (charge manuelle)	1071
Cartons/palette	70
Cartons/40 ft (avec palettes)	1470

Béatrice Dumont



CARACTÉRISTIQUES

Vin rosé pétillant

Degré d'alcool : 10,5 % vol.

Teneur en sucre : 5 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Une belle couleur rose pâle, des bulles fines et légères. Des arômes de fruits rouges, des notes de cerises et de groseilles au nez et en bouche.

Servir entre 6-8 °C

MARIAGE

Pâtes, viandes, fromages à pâte molle, salades, fruits de mer, poissons et desserts tels que le chocolat blanc.

LOGISTIQUE

Bouteilles	Cidre 75 cl
Bouteilles/carton	12
Cartons/20 ft (charge manuelle)	1071
Cartons/palette	70
Cartons/40 ft (avec palettes)	1470

www.vidum.es

info@vidum.es

tel.: (+34) 976 38 05 58

c/ Teniente Coronel Valenzuela, 5, 1, 50004, Zaragoza, Spain



Béatrice Dumont



CARACTÉRISTIQUES

Vin blanc brut pétillant

Degré d'alcool : 7 % et 10,5 % vol.

Teneur en sucre : 3 g/L (7 %) et 2 g/L (10.5 %)

NOTES DE DÉGUSTATION

Inspiration fruitée, légèrement plus sucrée qu'un brut traditionnel. Il présente une fraîcheur aux saveurs persistantes, équilibrée par une vive acidité.

Servir entre 6-8 °C.

MARIAGE

Plats à base de riz, salades, volailles et viandes blanches, fromages, desserts et noix.

LOGISTIQUE

Bouteilles	Cidre 75 cl
Bouteilles/carton	12
Cartons/20 ft (charge manuelle)	1071
Cartons/palette	70
Cartons/40 ft (avec palettes)	1470