




DOMAINE
DE
• LA BAUME •

DOMAINE PONT MAJOR

Dénomination :	LIMOUX
Millésime :	2020
Cépages :	50% Syrah - 45% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon
Situation géographique :	Le Domaine Pont Major est installé sur les coteaux, le long de la vallée de l'Aude sur le terroir méditerranéen, le plus ensoleillé de l'appellation Limoux.
Vinification :	Traditionnelle en cuves. Les vins sont vinifiés par macération après éraflage. Elevage en fûts de chêne de 2 vins pendant 10 à 12 mois.
Sol :	combinaison de terres argilo-calcaires légères et caillouteuses.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Robe intense aux reflets de grenat et de rubis.
 Nez :	Arômes de fruits rouges bien mûrs, d'épices et de garrigue.
 Bouche :	Intense, fruitée et fraîche avec une solide structure. Une finale longue
Recommandations :	viande rouge et blanche, daurade au fenouil, poulet au citron, fromages de chèvre frais.
Service (en°) :	16-18°C
Taux d'alcool :	15
Durée de conservation :	5 ans
Acidité :	0



Code produit :	756570
Type de bouteille :	0,75 BOURG GDE TRAD BOUC CANNE
Cantilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.66 Kg / L 88.4 x l 88.4 x h 293.8
Poids bout. pleine :	1.41 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	8.75 Kg / L 305 x l 255 x h 180
Cubage :	0.014 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	7
Nombre de cartons / Couche :	11
Nombre de cartons / Palette :	77
Poids de la palette :	673.75 Kg
Gencod unité consommateur :	3263280119504
Gencod unité appro :	3263281750416

