

Robles Brut Nature



BRÈVE DESCRIPTION

Les bulles naturelles du cépage Pedro Ximénez.

Robles Brut Nature a été élaboré selon la méthode traditionnelle champenoise à partir des vendanges et de la sélection manuelle du raisin écologique Pedro Ximénez. Ses bulles persistantes sont le fruit d'une double fermentation en bouteille en position horizontale et entreillage à la main à partir d'un assemblage de vins généreux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune brillant aux reflets verdâtres. Effervescence fine et continue qui forme une couronne persistante sur le bord du verre à pied. Arôme de boulangerie propre aux levures tout en dévoilant les notes mielleuses du cépage Pedro Ximénez.

Arômes surprenants et intenses de fruits tropicaux. Rond en bouche, onctueux et bien structuré. Frais et enveloppé avec une touche subtile d'amertume. Fin longue et harmonieuse évoquant le réglisse.

GASTRONOMIE

La température idéale pour le servir se situe entre 8 et 10°C. Il se marie bien avec les fromages crémeux de saveur douce, les fruits de mer cuits ou crus (coquilles Saint-Jacques, huîtres, couteaux de mer, palourdes), les poissons cuisinés de la manière la plus naturelle possible sans utiliser de sauces riches.

Le sushi est parfait car il a besoin de l'acidité du Brut Nature. Desserts aux fruits frais.

FICHE TECHNIQUE

VARIÉTÉ DE RAISIN : Pedro Ximénez	MATURATION : 18 mois en bouteille
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12% vol	

UNITÉ LOGISTIQUE:	Poids: 1,65 kg
Hauteur: 32 cm	Contenu: 75 cl
Longueur: 8,6 cm	COD. EAN: 8412655401170
Largueur: 8.6 cm	

LOGISTIQUE BOITES D'EMBALLAGE:	Largueur: 19,5 cm.
Unités par boîte: 6 bouteilles	Poids: 10kg
Hauteur : 32,5 cm	COD. EAN: 84126556001338
Longueur : 28,5 cm	

LOGISTIQUE PALETTE:	Largueur: 80 cm
Hauteur: 177 cm	Poids: 870 kg
Longueur: 120 cm	

EMBALLAGE PALETTE:	Boîtes d'emballage par palette: 85
Unités par palette: 510	Boîtes d'emballage par rang : 17
Unités de vente boîtes d'emballage: 5	Rangs par palette: 5



CONTACT

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.44,7 km,
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140
www.bodegasrobles.es

Apartado de Correos, 55. 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)
bodegasrobles.es info@bodegasrobles.com