

VIN CACHER LUIS FELIPE EDWARDS CHILI

Cépage : 100% Merlot

Région: Vallée de Colchagua

*Certificats de Cacheroute délivrés
Rabbinat du Chili
Rabbinat de Londres*

Données techniques:

- Alcool: 13.5°
- Macération: 14 jours (incluant la fermentation)
- Température de fermentation / durée: 25 °C – 7 jours
- Elevage / durée: 100% en fûts de chêne pendant 12 mois
- Type de chêne: Chêne français neufs et de 2nd utilisation



PRODUCT OF CHILE

DON JULIO MERLOT



Luis Felipe Edwards

Fiche Technique :

Gencod	7 804 414 000 877
Conditionnement	75 cl
Nbre de bouteilles par carton	12
Nbre de cartons par palette	50
Nbre de cols par palette	600

www.saphy-shop.com