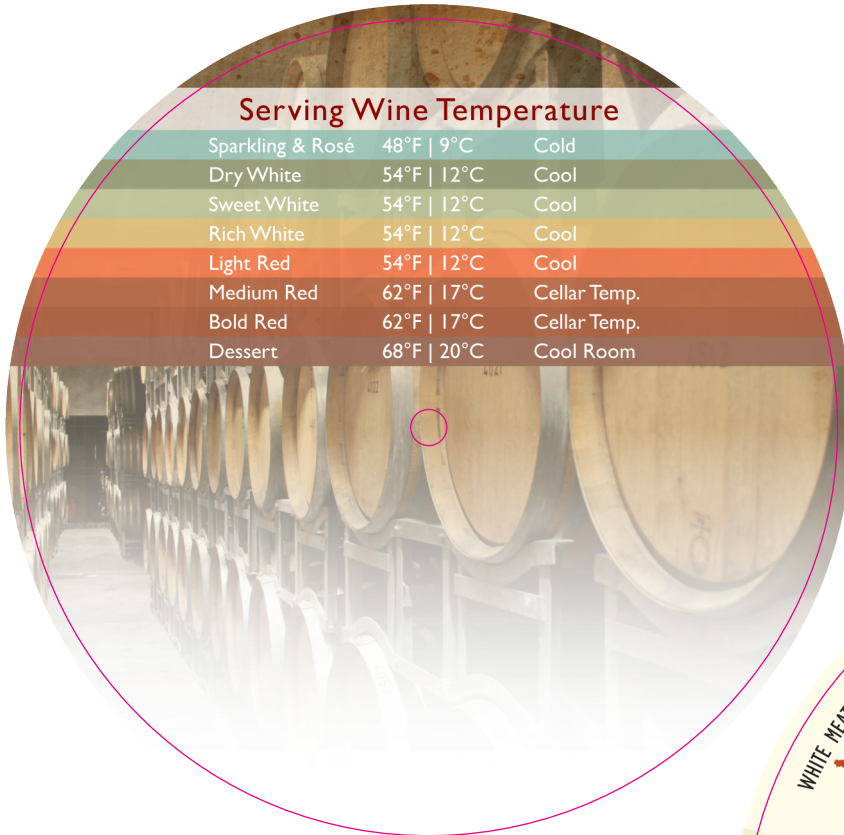
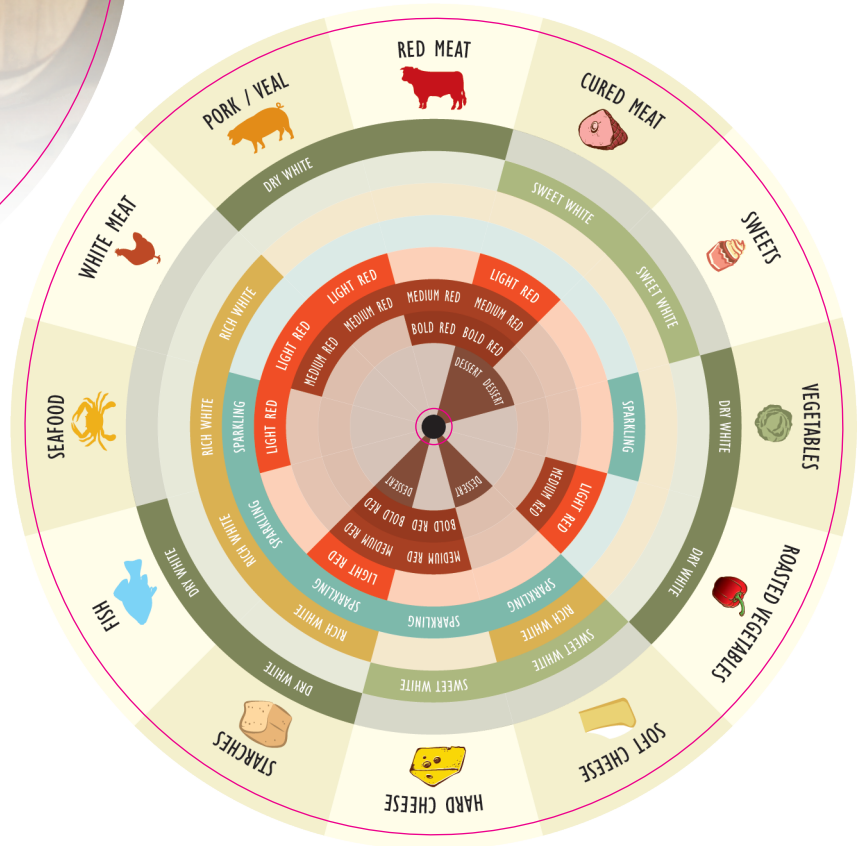


BACK



**Serving Wine Temperature**

Sparkling & Rosé	48°F   9°C	Cold
Dry White	54°F   12°C	Cool
Sweet White	54°F   12°C	Cool
Rich White	54°F   12°C	Cool
Light Red	54°F   12°C	Cool
Medium Red	62°F   17°C	Cellar Temp.
Bold Red	62°F   17°C	Cellar Temp.
Dessert	68°F   20°C	Cool Room



**Green Line = Bleed**  
Ligne Verte = Marge Perdue

If your artwork includes a bleed, artwork must extend to the green line. / Si votre dessin inclut une marge perdue, il doit continuer jusqu'à la ligne verte.

**Magenta Line = Cut Line**  
Ligne Magenta = Format final

Magenta line indicates the finished size of the product. / La ligne magenta indique le format final du produit découpé.

**Blue Area = Safe Zone**  
Zone Bleu = Marge de sécurité

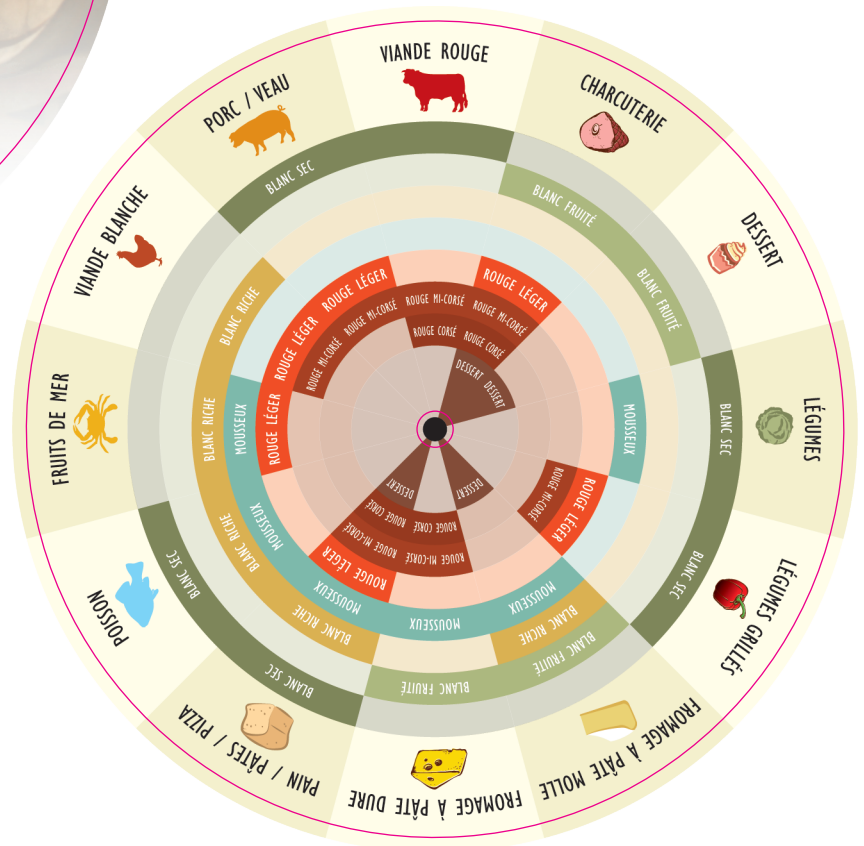
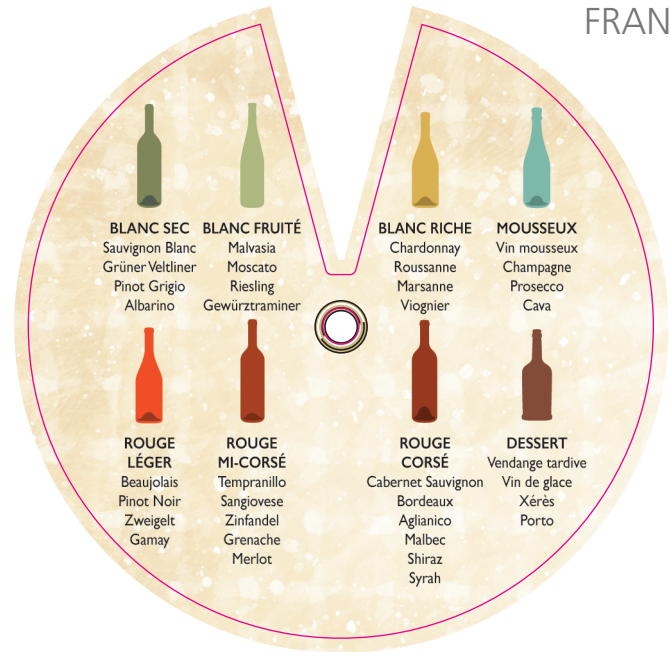
This area must be clear of text, logos, important information. / Cette section doit être libre de tout texte, logo ou information importante.

VERSO

Température pour servir le vin

Mousseux & Rosé	48°F   9°C	Froid
Blanc sec	54°F   12°C	Frais
Blanc fruité	54°F   12°C	Frais
Blanc riche	54°F   12°C	Frais
Rouge léger	54°F   12°C	Frais
Rouge mi-corsé	62°F   17°C	Temp. cellier
Rouge corsé	62°F   17°C	Temp. cellier
Dessert	68°F   20°C	Pièce fraîche

FRANÇAIS



Green Line = Bleed  
Ligne Verte = Marge Perdue

If your artwork includes a bleed, artwork must extend to the green line. / Si votre dessin inclu une marge perdue, il doit continuer jusqu'à la ligne verte.

Magenta Line = Cut Line  
Ligne Magenta = Format final

Magenta line indicates the finished size of the product. / La ligne magenta indique le format final du produit découpé.

Blue Area = Safe Zone  
Zone Bleu = Marge de sécurité

This area must be clear of text, logos, important information. / Cette section doit être libre de tout texte, logo ou information importante.