

19 Rue des Forges - 86200 Loudun - Tél 05.49.98.33.23 / Fax : 05.49.98.33.63

GM DISTRIBUTION

**DISPONIBLE EN MAI 2015**

**12°5**

**BARON**

**D’ESTEY 2013**

**AOC COTES DE BOURG**

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Sablo limoneux

Age du vignoble : 15 ans

Encépagement : ~~78 % Merlot~~

~~20 % Cabernet sauvignon~~

~~2% Cabernet franc~~

**DEGUSTATION ET CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

~~Robe rouge Rubis intense. Nez frais et expressif avec une légère touche à caractère mentholée. Attaque fraiche et ample, jolie tenue en bouche avec un bel équilibre. Finale douce et enveloppée~~.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : ~~4 à 6 ans~~

Accords mets vins : ~~rôti de porc, fromages à pâte dure.~~

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.250 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 451 200 881 307

Gencod Carton : 3 451 200 881 314