

**

**Médaille OR Bordeaux 2013**



**12°5**

**CHÂTEAU**

**AU GRAND PARIS**

**2012**

**AOC BORDEAUX**

***GAEC des Trois Paris***

***Vignerons récoltants.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 46% Merlot

39% Cabernet Sauvignon

15% Cabernet franc

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Intensité de la robe, rouge profond à reflets violines. Intensité du nez, sur les fruits rouges (fraises, framboises). Un palais bien bâti sur des tannins ronds et charnus. Ce vin d’une belle tenue est déjà appréciable mais apte à une garde de 2 ans.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 2 ans

Accords mets vins : viandes rouges, volailles, fromages.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1700 mm

Dimension carton : 160/300/235 mm

Poids du carton : 10.5 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles couchées

Cartons/couche : 12

Couches/palette : 8 + 4 cartons

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 001 374

Gencod carton : 3 700 678 001 381

