

**

**Médaille Bronze Vignerons indépendants 2013**



**12°5**

**CHÂTEAU**

**AU VIGNOBLE 2011**

**AOC BORDEAUX SUPERIEUR**

***Jean Marc Boudigue***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 50 % Merlot

50 % Cabernet sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Ce vin d’une couleur très intense, au nez, vous révèlera des arômes de fruits bien mûrs assez concentrés. En bouche, c’est un vin rond et souple avec de beaux tanins qui demandent encore un peu de temps pour s’assouplir.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 8 à 10 ans

Accords mets vins : magret de canard, viandes blanches, pièce de bœuf.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.560 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 000 940

Gencod carton : 3 700 678 000 957

