

**

**Médaille Or Paris 2014**



**12°5**

**CHÂTEAU**

**AU VIGNOBLE 2013**

**AOC BORDEAUX**

***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’ouvrir et laisser s’exprimer pleinement tous les petits fruits rouges.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 2 à 3 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 : 3 700 678 002 036

Gencod carton : 3 700 678 002 043

