



**11°**

**CHÂTEAU BEAUCHAMP 2013**

**AOC BORDEAUX MOELLEUX**

***Caroline et Pascal Grousset***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 90% Sémillon

5% Muscadelle

5% Sauvignon gris

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle complexité aromatique avec des notes confites (abricot, orange) et des parfums de fleurs blanches. Ample, souple, long et soutenu par une pointe de vivacité, le palais est bien équilibré.

Dégustation : entre 10° et 12°

Vieillissement : à boire dans les 2 ans

Accords mets vins : Apéritif et les fromages à pâte persillée et les tartes aux fruits.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.5 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 770 001 765 457

Gencod Carton : 3 770 001 765 464

