



**12°5**

**CHÂTEAU BEAUCHAMP 2014**

**AOC BORDEAUX ROSE**

***Caroline et Pascal Grousset***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 80% Cabernet franc

20% Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle couleur rose soutenue, très fruité et légèrement charpenté, la fraîcheur en bouche est très importante, un vin qui s’apprécie sur de la charcuterie et aussi à table sur des grillades.

Dégustation : entre 10° et 12°

Vieillissement : à boire dans les 2 ans

Accords mets vins : Charcuterie, viandes blanches, grillades et poissons

**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 : 3 770 001 765 433

Gencod Carton : 3 770 001 765 440

