



 **12°5**

**CHÂTEAU BEAUCHAMP 2014**

**AOC BORDEAUX**

***Caroline et Pascal Grousset***

 ***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 85% merlot,

10% cabernet sauvignon

 5% de cabernet franc.

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle couleur pourpre, le nez de fruits mûrs et de fruits rouges laisse apparaitre en bouche un vin finement charpenté, très équilibré, souple et rond grâce au cépage Merlot.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 3 à 5 ans

Accords mets vins : viandes rouges et gibiers et bœuf bourguignon

**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 : 3 770 001 765 419

Gencod Carton : 3 770 001 765 426

