



**Médaille Argent Bruxelles 2013**



**12°5**

**CHÂTEAU**

**CHAMP DE LUCAS 2011**

**AOC BORDEAUX**

***EARL Vignobles Pelle***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Sable argilo limoneux

Encépagement : 54 % Merlot

44 % Cabernet Sauvignon

2 % Cabernet Franc

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Jolie robe, au nez fruité et pain d’épice.

Une attaque très ronde, des tanins fondus et assez volumineux accompagnés de fruits rouges frais et une excellente longueur.

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 : 3 700 678 000 704

Gencod Carton : 3 700 678 000 711