



**12°**

**CHÂTEAU CLOS**

**LAVIZON 2014**

**AOC BORDEAUX BLANC**

***François Chollet***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 100 % Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe cristalline avec des reflets verts. Le nez exprime des arômes d’amande et de fleurs blanches. L’attaque est vive et fraiche, la bouche est bien équilibrée avec une légère acidité.

.

Dégustation : entre 9° et 11°

Vieillissement : à boire dans les 2 ans

Accords mets vins : Huitres, poissons ou à l’apéritif avec de la tapenade.

**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 : 3 700 678 001 176

Gencod Carton : 3 700 678 001 183