



**13°**

**CHÂTEAU**

**CLOS LAVIZON 2014**

**AOC BORDEAUX**

***François Chollet***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 66 % Merlot

34 % Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle robe grenat foncé. Nez complexe et intense dominé par des senteurs de fruits rouges et de vanille. Bouche pleine et charnue qui dégage un fruit franc et des tanins présents qui marient rondeur et harmonie.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : à boire dans les 5 ans

Accords mets vins : viandes blanches et rouges grillées ou en sauce, gibier, fromages.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/225/150 mm

Poids du carton : 7.00 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 002 319

Gencod carton : 3 700 678 002 326