



**12°5**

**CHÂTEAU**

**DU GIRONS 2013**

**AOC BORDEAUX**

***Fréderic Salagnac***

***Vigneron récoltant***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 75% merlot

25% cabernet sauvignon .

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Rouge carmin soutenu, nez de fruits des bois légèrement épicé, avec une attaque franche, ce vin rond et souple aux tanins soyeux témoigne de la bonne maturité des raisins.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 3 à 5 ans

Accords mets vins : viandes rouges (grillades, bœuf bourguignon) et gibiers.

**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 : 3 700 678 000 674

Gencod Carton : 3 700 678 000 681

Gencod Caisse bois : 3 700 678 000 698

