



 **12°**

**CHÂTEAU GRAVELIER 2014**

**AOC BORDEAUX ROSE**

 ***Tarride et fils***

***Vignerons Récoltants.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 20 ans

Encépagement : 75% Merlot

25% Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

C’est un vin d’une belle teinte saumonée au nez vif et fruité. En bouche il fait preuve d’un bel équilibre entre sa fraîcheur et sa rondeur.

Dégustation : entre 10° et 12°

Vieillissement : à boire dans les 2 ans

Accords mets vins : Ce rosé accompagne parfaitement tout un repas depuis l’apéritif qu’il rend convivial.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimensions carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.560 kg

Bouteilles/cartons : 6 bouteilles debout

Cartons/couches : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 770 000 311 174

Gencod Carton : 3 770 000 311 167

