



**11°5**

**CHATEAU LA BRIE**

**2013**

**AOC BERGERAC Blanc sec**

***Lycée Agricole de Bergerac***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 95 % Sauvignon

 5 % Sémillon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Couleur jaune pâle brillante, ce vin présente un nez typique du Sauvignon aux notes de fruits à chair blanche, d’agrumes et de fleurs blanches. En bouche l’attaque est nerveuse mais bien équilibrée.

Dégustation : entre 8° et 10°

Vieillissement : 1 à 2 ans.

Accords mets vins : fruits de mer, poissons, crudités.

**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 : 3 502 334 013 239

Gencod Carton : 3 502 334 013 208

