



**Médaille Argent Blaye 2014**



**12°**

**CHATEAU LA BRIE**

**2013**

**AOC BERGERAC Rosé**

***Lycée Agricole de Bergerac***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 90 % Merlot

 10 % Cabernet Franc

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle robe rose grenadine, nez gourmand aux arômes de fruits rouges, en bouche l’attaque est souple et équilibrée et le fuité persiste bien.

Dégustation : entre 8° et 10°

Vieillissement : 1 à 2 ans.

Accords mets vins : apéritif, pizzas, charcuterie, 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 : 3 502 333 013 230

Gencod Carton : 3 502 333 013 209

