



**Médaille de Bronze Paris 2014**

VISUEL EN COURS

**12° ?**

**CHATEAU LA BRIE**

**2013**

**AOC BERGERAC ROUGE**

***Lycée Agricole de Bergerac***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 15 ans

Encépagement : 90 % Merlot

10 % Cabernet Franc

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle robe soutenue, couleur rubis, nez aux arômes intenses de fruits rouges et noirs, en bouche l’attaque est souple et équilibrée. C’est un excellent millésime qui mérite d’être carafer s’il est bu jeune.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 3 ans.

Accords mets vins : fricassée de cèpes, canard, viandes rouges, fromages.

**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 : 3 502 332 013 231

Gencod Carton : 3 502 332 013 200