



**Médaille Argent Paris 2014**



**12°**

**CHATEAU LA BRIE**

**2013**

**AOC COTES DE BERGERAC moelleux**

***Lycée Agricole de Bergerac***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 20 ans

Encépagement : 50 % Sauvignon

50 % Sémillon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle teinte jaune pâle, brillante, ce vin dévoile un nez gourmand sur les fruits à chair blanche et des arômes d’agrumes. Le fruité se développe toute en douceur sur des notes de fruits exotiques mûrs ce qui procure en bouche un très bon équilibre entre douceur et acidité. Un excellent millésime.

Dégustation : entre 8° et 10°

Vieillissement : 2 à 3 ans.

Accords mets vins : apéritif, foie gras, desserts aux fruits ou au chocolat.

**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 : 3 502 335 013 238

Gencod Carton : 3 502 335 013 207

