



 **11,5°**

**CHÂTEAU**

**MOUCHAC LA RAME 2014**

**AOC BORDEAUX MOELLEUX**

 ***Olivier Charron***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 80 % Sémillon

 20 % Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Couleur cristalline, nez de fleurs blanches et agrumes. La bouche est très aromatique avec une belle longueur

Dégustation : entre 10° et 12°

Vieillissement : à boire dans les 2 ans

Accords mets vins : l’apéritif et fromages à pâte persillé

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.00 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 000 087

Gencod carton : 3 700 678 000 094

