

****

**12°**

**CHÂTEAU MOUCHAC LA RAME 2014**

**AOC BORDEAUX ROSE**

***Olivier Charron***

 ***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle couleur rose pâle saumonée limpide et brillante. Le nez exprime des arômes de fraise et de bonbons anglais avec des petites notes d’agrumes. Attaque fraîche et bien équilibrée.

Dégustation : entre 10° et 12°

Vieillissement : à boire dans les 2 ans

Accords mets vins : Apéritif, charcuterie, viandes blanches, grillades et poissons.

**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 : 3 700 678 000 735

Gencod Carton : 3 700 678 000 742

