

**Médaille Argent Lyon 2013**

****

**13°**

**CHÂTEAU MOULIN DE BEL AIR**

**2011**

**Élevé en Fût de chêne**

**AOC BORDEAUX SUPERIEUR**

***Emma & Jean Marie Pulido***

***Vignerons Récoltants.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 65 % Merlot

35 % Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe couleur rubis, vin fruité au parfum de fruits des bois et finement boisé

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : à boire dans les 10 ans

Accords mets vins : viandes rôties, fromages, chocolat.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.560 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 760 195 970 010

Gencod Carton : 3 324 572 114 574

