

****

 **13°5**

**BARON DU MEDOC 2014**

**AOC LISTRAC MEDOC**

***Cave Grand Listrac***

***Vignerons Récoltants***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graves et Argilo calcaire

Encépagement : 60% Merlot

40% Cabernet sauvignon

.

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

C’est Eric Boissenot, « l’œnologue des grands crus » qui en signe l’assemblage en sélectionnant les lots selon des critères précis : fruités, ronds, de bonne concentration et élégants.

C’est un vin typé, goûteux, charnu, rond et fruité.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 3 à 10 ans

Accords mets vins : Côte de bœuf, canard, grillades d’agneau et de porc ainsi que les fromages.

**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 : 3 700 678 001 619

Gencod carton : 3 700 678 001 626

****