



**11°5**

**CHÂTEAU BEAUCHAMP 2015**

**AOC BORDEAUX MOELLEUX**

***Caroline et Pascal Grousset***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 90% Sémillon

5% Muscadelle

5% Sauvignon gris

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

La couleur est cristalline, le nez de fleurs blanches et d’agrumes laisse apparaître une bouche très aromatique et légèrement sucrée avec une jolie longueur.

Dégustation : Entre 10°C et 12°C.

Vieillissement : 2 ans

Accords mets vins : Apéritif et les fromages à pâte persillée.

**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 : 3 770 001 765 457

Gencod Carton : 3 770 001 765 464

