



 **12°5**

**CHÂTEAU BEAUCHAMP 2015**

**AOC BORDEAUX ROSE**

***Caroline et Pascal Grousset***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 80% Cabernet franc

 20% Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle couleur rose soutenue, c’est un bouquet de fruits mais surtout de fraicheur qui s’exprime. Un vrai plaisir à boire dans l’année.

Dégustation : Entre 10°C et 14°C

Vieillissement : Dans l’année.

Accords mets vins : 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 : 3 770 001 765 433

Gencod Carton : 3 770 001 765 440

