



**Médaille d’argent-Féminalise Beaune 2015**

**Médaille d’argent-Lyon 2015**

****

**13°**

**L’ECLAIRÉ DE CAFOL 2014**

**AOC BORDEAUX-CLAIRET**

***Emma & Jean Marie Pulido.***

***Vignerons Récoltants.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire.

Age du vignoble : 30 ans.

Encépagement : 30% Merlot.

70% Cabernet Franc.

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Nez fruité aux arômes de framboises et de groseilles. Bouche fraîche et croquant.

Dégustation : Entre 8°C et 10°C.

Vieillissement : 1 à 2 ans

Accords mets vins : Salades, poissons, volailles et desserts.

**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 : 3 760 195 971 710

Gencod Carton : 3 760 195 971 758

****