



**12°**

**CHÂTEAU CLOS**

**LAVIZON 2015**

**AOC BORDEAUX BLANC**

***François Chollet***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 100 % Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe cristalline avec des reflets verts. Le nez exprime des arômes d’amande et de fleurs blanches. L’attaque est vive et fraiche et les arùomes sont très présents sur la finale. La bouche est bien équilibrée avec une légère acidité ainsi qu’elle belle longueur.

.

Dégustation : entre 9° et 11°

Vieillissement : à boire dans les 2 ans

Accords mets vins : Huitres, poissons à la plancha ou à l’apéritif avec de la tapenade.

**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 : 3 700 678 001 176

Gencod Carton : 3 700 678 001 183

