



 **12°**

**CHÂTEAU**

**CLOS LAVIZON 2015**

**AOC BORDEAUX ROSE**

 ***François Chollet***

***Vigneron Récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux

Age du vignoble : 20 ans

Encépagement : 80 % Cabernet Franc

20 % Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Jolie robe rose pâle, lumineuse et brillant. Le nez exprime des arômes de petits fruits rouges gourmands et d’agrumes.

Dégustation : entre 10°C et 12°C

Vieillissement : à boire dans les 2 ans

Accords mets vins : grillades, salades estivales, poissons, apéritif.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimensions carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.560 kg

Bouteilles/cartons : 6 bouteilles debout

Cartons/couches : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 001 190

Gencod Carton : 3 700 678 001 206

