

****

**13,5°**

**CHÂTEAU**

**DE LA CROIX ARNAUD 2014**

**AOC LOUPIAC**

***SCEA J.Yves Arnaud.***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 90% Sémillon,

 5% Muscadelle

 5% Sauvignon.

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

La robe dorée et brillante vous appellera par sa souplesse et son équilibre. Ses arômes d’agrumes et de fruits confits tout en finesse raviront vos papilles.

Dégustation : entre 8°C et 10°C

Vieillissement : 5 à 8 ans

Accords mets vins : foie gras, fromages à pate persillé et les desserts (tarte fine aux pommes ou un fondant au chocolat)

**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 : 3 700 678 003 309

Gencod Carton : 3 700 678 003 316