



**Médaille d’Or Guide Gilbert & Gaillard**

****

**13°**

**CHÂTEAU**

**DU GIRONS 2014**

**AOC BORDEAUX**

***Fréderic Salagnac***

***Vigneron récoltant***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 75% merlot

25% cabernet sauvignon .

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe rouge carmin soutenu et aux notes de fruits des bois légèrement épicé. L’attaque est franche, ce vin rond et souple aux tannins soyeux témoigne de la bonne maturité des raisins.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 3 à 5 ans

Accords mets vins : viandes rouges (grillades, bœuf bourguignon) et gibiers.

**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 : 3 700 678 000 674

Gencod Carton : 3 700 678 000 681

Gencod Caisse bois : 3 700 678 000 698

