



**12°5**

**CHATEAU**

**DU PIN LABAREYRE 2014**

**AOC STE CROIX DU MONT**

 ***Christophe Rudelin.***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Encépagement : 80 % Sémillon

15 % Sauvignon

 5 % Muscadelle

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Avec une belle couleur or, c’est un nez frais d’ananas et de pamplemousse qui vous envahit. En bouche l’attaque est ronde pleine de vivacité avec des notes de coco et d’épices très légères. La finale longue est ample.

Dégustation : entre 8°C et 10°C.

Vieillissement : 2 à 5 ans

Accords mets vins : Carpaccio de foie gras aux figues ou une tarte aux poires 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 : 3 700 678 002 395

Gencod Carton : 3 700 678 002 401

