

****

**12°5**

**CHÂTEAU**

**FOND DE L’ILE 2014**

**AOC BORDEAUX**

***Michel Sanguigne***

***Vigneron Récoltant***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 80% Merlot

20% Cabernet sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe brillante et de couleur rubis. Nez de petits fruits rouges .Bouche souple, ample aux tannins fondants, toute en gourmandise. Vin friand et agréable à boire.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 3 à 5 ans

Accords mets vins : charcuteries, viandes blanches, poissons grillés, fromages.

**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 : 3 451 206 511 406

Gencod Carton : 3 451 206 511 413

****