

***Or- Gilbert & Gaillard 2015***

****

**CHÂTEAU**

**FRAPPE-PEYROT 2012**

**AOC CADILLAC**

***Jean Yves Arnaud***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Boulbène, Argilo-calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 90% Sémillon,

 5% Muscadelle

 5% Sauvignon.

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Jolie robe dorée, très équilibré, souple, frais et fruité avec ses arômes d’agrumes et de fruits confits, c’est un vin plein de finesse et d’élégance.

Dégustation : entre 8° et 10°

Vieillissement : 3 à 7 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 : 3 700 678 000 490

Gencod Carton : 3 700 678 000 506

**13°**

