

*Médaille de Bronze Concours de Bordeaux 2016*



**13°**

**CHÂTEAU GAUTHIER 2014**

**AOC BLAYE COTES DE BORDEAUX**

***Elevé en fût de chêne***

***Michel Massé***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo siliceux

Age du vignoble : 15 ans

Encépagement : 75 % Merlot

21 % Cabernet sauvignon

4 % Cabernet franc

**DEGUSTATION ET DE CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle robe rouge carmin. Bouquet expressif aux notes de fruits rouges et nuances boisées. Bouche fraîche et fruitée avec un bel équilibre entre la concentration de fruits et les notes cacaotées. La finale est douce et longue avec des tanins soyeux.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 6 à 8 ans

Accords mets vins : Légumes, gratins, jambon, viandes rouges en sauce ou grillées et viandes blanches.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.450 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 451 200 801 268

Gencod carton : 3 451 201 390 914

