

***Médaille de Bronze Bordeaux 2015***

****

**13,5°**

**CHÂTEAU**

**GRAND CORMIER 2014**

**AOC LALANDE DE POMEROL**

***Famille Marin-Audra***

***Vigneron Récoltant***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-sablonneux sur crasse de fer.

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 60 % Merlot

35 % Cabernet

 5 % Pressac

.

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

C’est un vin brillant avec une couleur intense.

Un nez très aromatique aidera à l’appréciation d’un vin plein de sève et très racé. En vieillissant, ce vin prendra une belle teinte acajou.

Une décantation développera toutes les subtilités de ce bouquet.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : 3 à 10 ans

Accords mets vins : viandes rouges, gibiers, volailles, fromages.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/240/160 mm

Poids du carton : 7.5 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 001 930

Gencod carton : 3 700 678 001 947

****

