

**

**13°**

**CHÂTEAU GRAVELIER 2015**

**AOC BORDEAUX**

***Tarride et fils***

***Vignerons Récoltants.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Encépagement : 75% Merlot

20% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Couleur rouge rubis. C’est un nez de fruits rouges mûrs et de cassis qui vous envahit. En bouche l’attaque sur le fruit est ample et ronde. La finale longue laisse s’exprimer toute la rondeur du Merlot.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : à boire dans les 5 ans

Accords mets vins : fromages, rôtis, viandes blanches, viandes rouges.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimensions carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.560 kg

Bouteilles/cartons : 6 bouteilles debout

Cartons/couches : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 770 000 311 198

Gencod Carton : 3 770 000 311 181

Gencod Caisse bois : 3 700 678 000 834

