

19 Rue des Forges - 86200 Loudun - Tél 05.49.98.33.23 / Fax : 05.49.98.33.63

GM DISTRIBUTION



**12 ,5°**

**CHÂTEAU HAUT MILLET 2014**

**AOC BLAYE COTES DE BORDEAUX**

***Alliance Bourg***

***Marque récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Sablo limoneux

Age du vignoble : 15 ans

Encépagement : 78 % Merlot

20 % Cabernet sauvignon

2% Cabernet franc

**DEGUSTATION ET CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe rouge Rubis intense. Nez frais et expressif avec une légère touche à caractère mentholée. Attaque fraiche et ample, jolie tenue en bouche avec un bel équilibre. Finale douce et enveloppée.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 4 à 6 ans

Accords mets vins : rôti de porc, fromages à pâte dure.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.250 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 451 201 271 404

Gencod Carton : 3 451 201 271 411

