

**

**13°**

**CHÂTEAU JEANGUILLON**

**2009**

**AOC BORDEAUX SUPERIEUR**

***S.A.S Vignobles Michel Pommier.***

***Vignerons Récoltants.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Age du vignoble : 45 ans

Encépagement : 55 % Merlot

25 % Cabernet Sauvignon

20 % Cabernet Franc

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

**Beau millésime qui nous apporte un vin mûr et équilibré, d'une couleur soutenue accompagnée d'une bouche chaleureuse avec des touches légèrement épicées.**

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : Prêt à boire.

Accords mets vins : viandes rouges.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.560 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 760 247 170 160

Gencod Carton : 3 760 247 170 146

