

**1\* au Guide Hachette 2016 p 274**

****

**CHÂTEAU LA FLEUR FOMPEYRE 2012**

**Élevé en Fût de chêne**

**AOC COTES DE CASTILLON**

 ***Emma & Jean Marie Pulido***

***Vignerons Récoltants.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 85% Merlot

 10% Cabernet Sauvignon

 5% Cabernet Franc

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Couleur rouge intense et pourpre. Nez aux parfums délicats de fruits rouges et noirs (mûres, cassis), alliés aux notes épicées et chocolatées de la barrique.

Un palais bien équilibré, à la fois rond et frais, étayé par des tanins veloutés.

Dégustation : entre 16°C et 18°C

Vieillissement : à boire dans les 5 ans

Accords mets vins : viandes rouges, bavette à l’échalote, gibiers.

**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 : 3 760 195 971 932

Gencod Carton : 3 760 195 971 949

**12,5°**

****