



**13°**

**CHÂTEAU**

**LATASTE 2015**

**AOC BORDEAUX**

***SCEA La Magrine***

***Vignerons récoltants.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 85% merlot,

15% cabernet sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle couleur rubis, le nez de fruits rouges laisse apparaître en bouche un vin finement charpenté, très équilibré aux tanins soyeux et fondus.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 3 à 5 ans

Accords mets vins : viandes rouges grillées, entrecôte et bœuf bourguignon

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.5 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod bouteille : 3 700 678 000 582

Gencod carton : 3 700 678 000 599

