

****

**13°**

**CHÂTEAU**

**LES GRAVES BLANCHES DE BEAULIEU 2014**

**AOC HAUT-MEDOC**

***Anne-Marie ROI***

***Vigneron Récoltant***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire et graveleux

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 60% merlot

40% cabernet sauvignon

.

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Vin d’une grande finesse et d’une grande complexité aromatique, proche de ses illustres voisins : «  les Saint-Estèphe ».

Dégustation : entre 16°C et 18°C

Vieillissement : 3 à 10 ans

Accords mets vins : bœuf, canard, gibiers, fromages.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 302/236/152 mm

Poids du carton : 7.00 kg

Bouteilles/carton : 6 export/alvéoles

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 001 633

Gencod carton : 3 700 678 001 640

****