



**12,5°**

**CHÂTEAU LES GRAVES DU PARADIS 2014**

**AOC BORDEAUX**

***Christian Peraud.***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols :

Age du vignoble :

Encépagement : 84%Merlot

16%Cabernet-Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

La robe est pourpre et brillante. Le nez offre de petites touches de fruits rouges. La structure est belle et les tanins sont présents mais fondus. Bon équilibre.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : 5 à 8 ans.

Accords mets vins : Charcuteries, viandes blanches grillées et en sauce, poissons grillés, fromages à pâte molle et entremets.

**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 : à demander

Gencod Carton : à demander

