

****

**13.5°**

**CHÂTEAU**

**MAZARIN 2015**

**AOC BORDEAUX**

***Jean Yves Arnaud***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Boulbène, Argilo-calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 90% Merlot

 5% Cabernet Franc

 5% Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Avec un belle couleur rubis, c’est un nez de fruits rouge intense qui vous envahit. En bouche l’attaque est souple et ronde et les arômes de mûres et de cassis sont très présents. La finale longue en bouche laisse s’exprimer la rondeur du Merlot.

Dégustation : entre 15° et 17°

Vieillissement : 5 à 8 ans

Accords mets vins : Rôtis, gibiers et fromages.

**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 : 3 700 678 002 777

Gencod Carton : 3 700 678 002 784