

GM DISTRIBUTION

19 Rue des Forges - 86200 Loudun - Tél 05.49.98.33.23 / Fax : 05.49.98.33.63



**12°5**

**CHÂTEAU**

**MOUCHAC LA RAME 2013**

**AOC BORDEAUX SUPERIEUR**

***Olivier Charron***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 50% Merlot

50% Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Couleur rubis. Nez de fruits des bois et de cerise noire. L’attaque est puissante mais toute en rondeur laissant s’exprimer les arômes de fruits rouges. La finale est ample avec une jolie longueur.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : à boire dans les 5 ans

Accords mets vins : viandes rouges et gibiers.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.00 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 000 544

Gencod Carton : 3 700 678 000 551

Gencod Caisses bois : 3 700 678 000 100

