



**11°5**

**CHÂTEAU**

**MOUCHAC LA RAME 2015**

**AOC BORDEAUX MOELLEUX**

***Olivier Charron***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 80 % Sémillon

20 % Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

La couleur est cristalline avec des reflets dorés. Le nez de fleurs blanches et d’agrumes est très expressif. En bouche tout le bouquet aromatique s’exprime pleinement avec la clémentine et des notes d’abricot. La finale est longue avec une petite note sucrée

Dégustation : Entre 6°C et 8°C.

Vieillissement : 2 ans

Accords mets vins : Apéritifs, desserts avec une tarte fine caramélisée.

**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 : 3 700 678 000 087

Gencod carton : 3 700 678 000 094

