

****

**12°5**

**CHÂTEAU MOUCHAC LA RAME 2015**

**AOC BORDEAUX ROSE**

***Olivier Charron***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 100 % Cabernet Franc

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

La robe rose très pâle couleur saumonée est limpide et brillant. Le nez exprime des arômes de fraise et de bonbons anglais avec de petites notes d’agrumes. Avec son attaque fraîche et bien équilibrée, c’est un instant de plaisir qui vous attend à partager avec des amis.

Dégustation : entre 10° et 12°

Vieillissement : à boire dans les 2 ans

Accords mets vins : Apéritif, charcuterie, viandes blanches, grillades et poissons.

**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 : 3 700 678 000 735

Gencod Carton : 3 700 678 000 742

