

**13°5**

**CHÂTEAU**

**MOUCHAC LA RAME 2015**

**AOC BORDEAUX**

***Olivier Charron***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 65% Merlot

35% Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Avec un belle couleur rubis, c’est un nez de fruits rouges intense qui nous envahit. En bouche l’attaque est souple et ronde et les arômes de mûres et de cassis sont très présents. 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 : 3 770 001 765 044

Gencod carton : 3 770 001 765 051

Gencod Caisse Bois : 3 770 001 765 211

