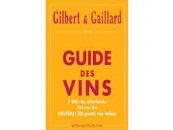


19 Rue des Forges - 86200 Loudun - Tél 05.49.98.33.23 / Fax : 05.49.98.33.63

GM DISTRIBUTION



**Médaille d’Or Bordeaux 2015**



**85/100 Guide Gilbert & Gaillard 2015**

**13°**

**CHÂTEAU NOBLET 2014**

**AOC COTES DE BOURG**

***SCEA du Noblet***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux

Encépagement : 70% Merlot

30% Cabernet sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe pourpre intense, reflets rouge grenat.

Nez expressif au fruité attirant. Bouche toute en rondeur, on apprécie l’exubérance fruitée la finale ferme et épicée. Cuvée prometteuse pour ce joli bourg moderne.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 6 à 8 ans

Accords mets vins : charcuterie, viandes rouges et blanches grillées, gibier, fromage.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.450 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 451 200 181 407

Gencod carton : 3 451 200 181 414

