



**12,5°**

**CHATEAU**

**PAVILLON D’OR 2014**

**AOC BERGERAC**

***Lycée Agricole de Bergerac***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 15 ans

Encépagement : 90 % Merlot

 10 % Cabernet Franc

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle robe soutenue, couleur rubis, nez aux arômes intenses de fruits rouges et noirs, en bouche l’attaque est souple et équilibrée. C’est un excellent millésime qui mérite d’être carafer s’il est bu jeune.

Dégustation : entre 16°C et 18°C

Vieillissement : 3 ans.

Accords mets vins : fricassée de cèpes, canard, viandes rouges, fromages.

**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 : 3 700 678 002 111

Gencod Carton : 3 700 678 002 128

