



**13°**

**CHÂTEAU RIFFAUD 2015**

**AOC BERGERAC**

***EARL Vignobles Valette.***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 40% Merlot

60% Cabernet

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe tuilée intense et profonde. Nez très complexe avec des notes vanillées, muscatées, mentholées. Au second nez apparaissent des arômes d'épices et de prunes cuite. En bouche, le vin est souple, très rond avec des notes de vanille et de pruneau. La finale est corsée avec des tanins bien présents. Bonne persistance aromatique.

Dégustation : entre 10° et 12°

Vieillissement : à boire dans les 3 ans.

Accords mets vins : Plats en sauce et 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 : 3 700 678 004 955

Gencod Carton : 3 700 678 004 962

