

***Médaille d’OR Vignerons Indépendants – Concours 2016***



**12,5°**

**CHÂTEAU**

**VALENTIN 2014**

**AOC STE CROIX DU MONT**

***Hervé Chouvac***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire et argilo graveleux

Age du vignoble : 60 ans

Encépagement : 95% Sémillon

 5 % Muscadelle

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Ce vin à la robe dorée et brillante va vous séduire avec ses arômes aux accents floraux. Des notes de dattes, mangues et abricots lui apportent un palais riche et équilibré.

Dégustation : entre 4° et 8°C.

Vieillissement : prêt à boire. Peut se bonifier 25 ans.

Accords mets vins : apéritif, foie gras, viandes blanches, fromages de brebis, tarte aux fruits.

**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 : 3 760 032 790 030

Gencod Carton : 3 760 032 790 160

