

**

**Médaille d’Or Bordeaux 2015**



**12°5**

**CHÂTEAU VIEUX GOMBEAUDS 2015**

**AOC COTES DE BOURG**

***Marie Christine Seurin***

***Vigneronne récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Sablo limoneux

Age du vignoble : 20 ans

Encépagement : 70% merlot

20% cabernet sauvignon

10% cabernet franc.

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle couleur rouge sombre, le nez de fruits frais et de fruits rouges mûrs donnent en bouche un vin plaisir aux tanins souples.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 6 à 8 ans

Accords mets vins : viandes et poissons grillés, fromages.

**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 : 3 451 200 231 409

Gencod carton : 3 451 200 231 416

