

**Médaille Or Féminalise 2015**

**CHÂTEAU**

**VIEUX LABARTHE 2012**

**Élevé en Fût de chêne**

**AOC SAINT EMILION GRAND CRU**

***Emma et JM Pulido***

***Vignerons récoltans.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux alluvionnaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 70% Merlot

30% Cabernet

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Couleur rouge intense et profonde. Nez de petits fruits rouges (mûres, cassis) avec des notes de bois. L’attaque est gourmande, douce avec des tanins soyeux, la bouche est toute en rondeur laissant s’exprimer les arômes de fruits rouges. La finale est ample avec une jolie longueur.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : à boire entre 5 et 7 ans.

Accords mets vins : viandes rouges et gibiers.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1700 mm

Dimension carton : 160/300/235 mm

Poids du carton : 10.5 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 760 195 971 703

Gencod Carton : 3 760 195 971 826

**13°**