

** **Concours Bordeaux 2016**

**13°**

**CHÂTEAU**

**BELLE CROIX 2015**

**APPELATION GRAVES CONTROLEE**

***Albert Yung***

***Vigneron Récoltant***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux et sous-sol constitué de sable, d’argile et de calcaire.

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 60 % Merlot

40 % Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Avec une belle couleur rubis profond, limpide et brillante. C’est un nez de fruits rouges mûrs intense, qui vous envahit. En bouche, l’attaque est franche mais ronde. Les arômes de mûres et de cassis sont très présents et la final toute en finesse laisse s’exprimer la rondeur du merlot.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : à boire dans les 5 ans.

Accords mets vins : viandes rouges, plats en sauce, fromage.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.560 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700678 002920

Gencod Carton : 3 700678 002937

