

19 Rue des Forges - 86200 Loudun - Tél 05.49.98.33.23 / Fax : 05.49.98.33.63

GM DISTRIBUTION



**14 °**

**CHÂTEAU**

**LA VENELLE 2015**

**AOC FRONSAC**

 ***Vignerons récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Encépagement : 94% Merlot

6% Cabernet sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

D'une couleur tirant sur le noir violacé, le nez joliment fumé et fruité est porté par des notes de fruits noirs mûrs et de vanille. Les tannins sont très ronds et souples avec une bouche très ample et la sensation de croquer des fruits à pleines dents. La finale est longue avec la promesse d'une belle tenue dans le temps.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 3 à 5 ans

Accords mets vins : viandes rouges et gibiers et bœuf bourguignon

**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 : 3 700 678 003 378

Gencod Carton : 3 700 678 003 385

