

****

 **14°**

**CLOS TOUMALIN 2015**

**AOC CANON-FRONSAC**

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Encépagement : 60% merlot

40% cabernet sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

D'un rouge intense, c'est un vin riche avec une attaque franche, des fruits très mûrs. Les tannins sont très ronds et souples avec une bouche très ample. La finale est longue et très aromatique avec la promesse d'une belle tenue dans le temps.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : 2 à 3 ans

Accords mets vins : magret de canard, viandes blanches, pièce de bœuf.

**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 : 3 700 678 003 392

Gencod carton : 3 700 678 003 408

****