



**13,5°**

**DOMAINE DE GRAVA 2015**

**AOC STE CROIX DU MONT**

 ***SCEA J. Fonteyreaud***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Age du vignoble : 50 ans

Encépagement : 95 % Sémillon,

 5 % Sauvignon.

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle couleur jaune dorée.

Le millésime 2015 est marqué par un nez aux arômes de fruits confits, le palais est riche et équilibré.

Dégustation : 10°C

Vieillissement : 10 ans

Accords mets vins : Apéritif, foie gras, Roquefort.

**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 : 3 700 678 000 889

Gencod Carton : 3 700 678 000 896

