

****

**13°**

**LA COUR MAUBOURG**

**2012**

**AOC SAINT EMILION GRAND CRU**

***Elevé en fût de chêne***

***Emma et Jean-Marie Pulido***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux

Age du vignoble : 30ans

Encépagement : 85% Merlot

15% Cabernet

.

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe rouge intense couleur cœur de pigeon.

Nez de fruits rouges (mûres, cassis) avec ses petites notes de vanille et de fruits confits relevées de fines notes boisées. En bouche il étonne par sa rondeur et ses tanins charmeurs, laissant s’exprimer toute la palette aromatique pour une finale longue et soyeuse.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : à boire dans les 5 ans

Accords mets vins : viandes rouges, gibiers, volailles, fromages.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/240/160mm

Poids du carton : 7.5 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 002 012

Gencod Carton : 3 700 678 002 029

****