

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

GM DISTRIBUTION



**12°**

**LA**

**CROIX DE CAGNAS**

**2013**

**AOC BLAYE-COTES DE BDX**

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Encépagement : 80 % Merlot

20 % Cabernet sauvignon

**DEGUSTATION ET CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe violine aux reflets brillants, bouquet fruité aux notes de fruits rouges, bouche fraiche et gourmande aux tanins soyeux, finale douce et bien équilibrée.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 6 à 8 ans

Accords mets vins : Charcuterie, viandes rouges et blanches grillées, poissons grillés, fromages.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.250 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 451 201 621 308

Gencod Carton : 3 451 201 621 315

