

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

GM DISTRIBUTION



**12 ,5°**

**LA CROIX DE CAGNAS 2015**

**AOC BLAYE COTES DE BORDEAUX**

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Sablo-limoneux

Age du vignoble : 15 ans

Encépagement : 60% Merlot

40% Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION ET CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Vin à la robe violine aux reflets brillants, bouquet fruité aux notes de fruits rouges, bouche fraîche et gourmande aux tanins soyeux, final douce et bien équilibrée.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement :

Accords mets vins : charcuteries, viandes rouges et blanches grillées ou en sauce, gibiers, poissons grillés, fromages et entremets.

**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 : 3 451 201 621 407

Gencod Carton : 3 451 201 621 414