

****

**LA SENTINELLE 2011**

**Elevé en Fût de chêne**

**AOC SAINT EMILION GRAND CRU**

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

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux

Age du vignoble : 30ans

Encépagement : 85% Merlot

10% Cabernet Sauvignon

 5% Cabernet Franc

.

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Couleur rouge intense et profond. Nez de petits fruits rouges (mûres, cassis) avec des notes de bois. L’attaque est gourmande, douce avec des tanins soyeux. La bouche est toute en rondeur laissant s’exprimer les arômes de fruits rouges. La finale est ample avec une jolie longueur.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : à boire dans les 5 ans

Accords mets vins : viandes rouges et gibiers.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160mm

Poids du carton : 7.5 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 000 605

Gencod Carton : 3 700 678 000 667

Gencod Caisse bois : 3 700 678 000 810

**13°**