



**13°**

**PAVILLON DE LA BRIE**

**2014**

**AOC MONBAZILLAC**

***Lycée Agricole de Bergerac***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 80 % Sémillon

 20 % Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Avec sa belle robe brillante et dorée, son nez aux arômes de pêche, de poire et de miel, ce vin est un nectar, qui en bouche révèle un équilibre parfait entre le sucre, l’alcool et l’acidité. Une belle harmonie.

Dégustation : entre 8° et 10°

Vieillissement : 4 à 5 ans.

Accords mets vins : apéritif, foie gras, melon, fromages à pâte persillée, desserts au chocolat.

**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 : 3 700 678 002 135

Gencod Carton : 3 700 678 002 142

