



**PREVOT DE CHAMBERT 2014**

**AOC COTES DE BOURG**

***Alliance Bourg***

***Marque récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo Calcaire

Encépagement : 65% Merlot

 25% Cabernet sauvignon

 10% Cabernet franc

**DEGUSTATION ET CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Vin de couleur rubis. Le nez est sur des notes de cassis. Les tanins sont présents mais bien enveloppés. La finale est longue et soyeuse.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 6 à 8 ans

Accords mets vins : viandes rouges et sauces

**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 : 3 451 201 001 407

Gencod Carton  : 3 451 201 001 414

**12,5°**