

**

**2\*au guide Hachette 2016 page 293**

****

**Médaille d’Or Lyon 2015**

** Médaille d’Argent à Mâcon 2015**



**TENTATION DU CHÂTEAU LE BOURDILLOT 2012**

**AOC GRAVES ROUGE**

***Patrice Haverlan***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graves

Age du vignoble : 20 ans

Encépagement : 60% Merlot

40% Cabernet sauvignon

**DEGUSTATION ET CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe grenat profond aux reflets bleutés.

Bouquet de fruits très mûrs, voire confits (pruneau, cerise), finement boisé, et son palais rond, caressant, ample et bien structuré. Un « vin plaisir » autant qu’une bouteille de garde.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : 2 à 4 ans et plus

Accords mets vins : viandes rouges

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1700 mm

Dimension carton : 160/300/235 mm

Poids du carton : 10.5 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles couchées

Cartons/couche : 12

Couches/palette : 8 + 4 cartons

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 003 040

Gencod carton : 3 700 678 003 057

**13°**

