



 **13°**

**CHÂTEAU BEAUCHAMP 2016**

**AOC BORDEAUX**

***Caroline et Pascal Grousset***

 ***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 85% Merlot,

10% Cabernet Sauvignon

 5% Cabernet Franc

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

La robe est de couleur pourpre brillante. Le nez de fruits mûrs et de fruits rouges. En bouche, sa souplesse et sa rondeur s’expriment grâce au cépage Merlot. Les tanins sont soyeux et la finale est longue.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : jusqu’à 5 ans.

Accords mets vins : Grillade de bœuf, entrecôte et viandes rouges.

**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 : 3 770 001 765 419

Gencod Carton : 3 770 001 765 426

