

GM DISTRIBUTION

19 Rue des Forges - 86200 Loudun - Tél 05.49.98.33.23 / Fax : 05.49.98.33.63

****

**13°**

**CHÂTEAU DUFILHOT 2015**

***Elevé en fût de chêne***

**AOC CÔTES DE BORDEAUX**

***Pierre Chevrot***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux

Age du vignoble : 40 ans

Encépagement : 85% Merlot

15% Cabernet Franc

**DEGUSTATION ET DE CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Nez intense de fruits rouges : cassis, mûres. La dominante merlot associé à un élevage en barriques maitrisé apporte rondeur et souplesse.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : 6 à 8 ans

Accords mets vins : 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 : 3 760 028 410 652

Gencod Carton : 3 760 028 420 507

