



 **13°**

**CHÂTEAU**

**FEUILLAS 2016**

**AOC BORDEAUX**

***Jérôme Quinomant***

***Vigneron Récoltant***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 47 % Merlot

53 % Cabernet sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe grenat étincelante. Le nez exprime des notes de cerise et de fruits noirs. Ce Bordeaux finement charpenté est très équilibré. La finale laisse apparaitre une pointe d’acidité qui lui donne de la vivacité.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : 5 ans.

Accords mets vins : viandes rouges et gibiers et bœuf bourguignon.

**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 : 3 770 001 765 891

Gencod Carton : 3 770 001 765 907

****