

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

GM DISTRIBUTION

***Vinalies 2016 – Médaille de bronze***



**12,5°**

**CHÂTEAU FLEUR DE PLAISANCE**

**2015**

**AOC COTES DE BOURG**

***Christian Sanguine***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Age du vignoble : 15 ans

Encépagement : 70% Merlot

 20% Cabernet sauvignon 8% Cabernet franc

 2% Malbec

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe grenat aux reflets violines.

Nez généreux de petits fruits noirs bien mûrs aux notes de réglisses. Bouche ample, souple et fondue aux arômes de cerises et de quetsche ; Finale suave et bien équilibrée.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : 6 à 8 ans

Accords mets vins : viandes rouges grillée, daube ou coq au vin.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.200 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 451 200 281 404

Gencod carton : 3 451 200 281 411

 