

*******Médaille de Bronze Bordeaux 2015***

**13,5°**

**CHÂTEAU**

**GRAND CORMIER 2014**

**AOC LALANDE DE POMEROL**

***Famille Marin-Audra***

***Vigneron Récoltant***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-sablonneux sur crasse de fer.

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 60 % Merlot

35 % Cabernet

 5 % Pressac

.

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Avec sa belle robe rubis cœur de pigeon, son nez complexe et intense de fruits rouges, sa bouche riche, dense et intense, le Château grand Cormier 2015 étonne par sa rondeur et ses tanins charmeurs.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : 3 à 10 ans

Accords mets vins : viandes rouges, gibiers, volailles, fromages.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/240/160 mm

Poids du carton : 7.5 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 001 930

Gencod carton : 3 700 678 001 947

****