



**13°**

**CHÂTEAU**

**JEAN BLANC 2012**

**AOC SAINT EMILION**

***Michel Brette***

***Vigneron Récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 75% Merlot

25% Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Belle couleur rubis sombre et intense. Des arômes de fruits rouges (cassis, cerises et mûres) avec quelques notes épicées. La bouche est corsée, souple et ample, bien équilibrée avec une belle fraicheur, une finale sur le fruit.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : à boire dans les 5 ans

Accords mets vins : viandes rouges, gibiers, fromages.

**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 cartons

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 001 275

Gencod Carton : 3 700 678 001 282

