

GM DISTRIBUTION

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



**13°5**

**CHÂTEAU**

**MOUCHAC LA RAME 2016**

**AOC BORDEAUX SUPERIEUR**

***Olivier Charron***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 50% Merlot

50% Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe de couleur rubis aux reflets étincelants. Le nez laisse exprimer un bouquet de fruits des bois. L’attaque est puissante mais toute en rondeur. La finale est ample avec une jolie longueur.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : à boire dans les 5 ans.

Accords mets vins : viandes rouges et gibiers.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.00 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 000 544

Gencod Carton : 3 700 678 000 551

Gencod Caisses bois : 3 700 678 000 100

