



**11°5**

**CHÂTEAU**

**MOUCHAC LA RAME 2016**

**AOC BORDEAUX MOELLEUX**

 ***Olivier Charron***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 80 % Sémillon

 20 % Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe jaune clair aux reflets dorés. Les arômes de fleurs blanches et d’agrumes sont très présents. En bouche tout le bouquet aromatique s’exprime avec des notes d’abricot. La finale est longue avec une petite note sucrée.

Dégustation : 11°C

Vieillissement : 2 ans

Accords mets vins : Apéritifs, desserts.

**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 : 3 700 678 000 087

Gencod carton : 3 700 678 000 094

