



**13,5°**

**CHÂTEAU RIFFAUD 2016**

**AOC BERGERAC**

***EARL Vignobles Valette.***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 40% Merlot

60% Cabernet

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

La robe est de couleur rouge rubis profonde. Le nez offre des notes de fruits rouges. Des arômes d'épices subtiles donnent du caractère à ce Bergerac. La finale offre des tanins très présents et soyeux.

Dégustation : entre 10°C et 12°C.

Vieillissement : 3 ans.

Accords mets vins : Plats en sauce et 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

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 005 143

Gencod Carton : 3 700 678 005 150

