



**11,5°**

**CHÂTEAU RIFFAUD 2016**

**AOC COTES DE BERGERAC MOELLEUX**

*Cuvée Excellence*

***EARL Vignobles Valette.***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 60% Sauvignon

40% Sémillon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Sa robe est de couleur paille aux reflets dorés. Au nez, ses arômes de fruits confits et exotiques viennent apporter de la fraicheur à ce vin. La fin de bouche est caractérisée par le sémillon qui offre de la rondeur.

Dégustation : entre 7°C et 9°C.

Vieillissement : 2-3 ans.

Accords mets vins : Apéritifs/Desserts/

**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 : 3 700 678 005 228

Gencod Carton : 3 700 678 005 235

