

**

**13°**

**CHÂTEAU**

**BELLE CROIX 2016**

**APPELATION GRAVES CONTROLEE**

***Albert Yung***

***Vigneron Récoltant***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Graveleux et sous-sol constitué de sable, d’argile et de calcaire.

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 60 % Merlot

40 % Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe couleur rubis intense, aux reflets brillants. Le nez laisse exprimer des notes de violettes et de fruits rouges mûrs qui vous envahissent En bouche, l’attaque est franche mais ronde. La final est à l’image du cépage Merlot ; ronde et puissante.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : à boire dans les 5 ans.

Accords mets vins : viandes rouges, plats en sauce, fromage.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.560 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700678 002920

Gencod Carton : 3 700678 002937

