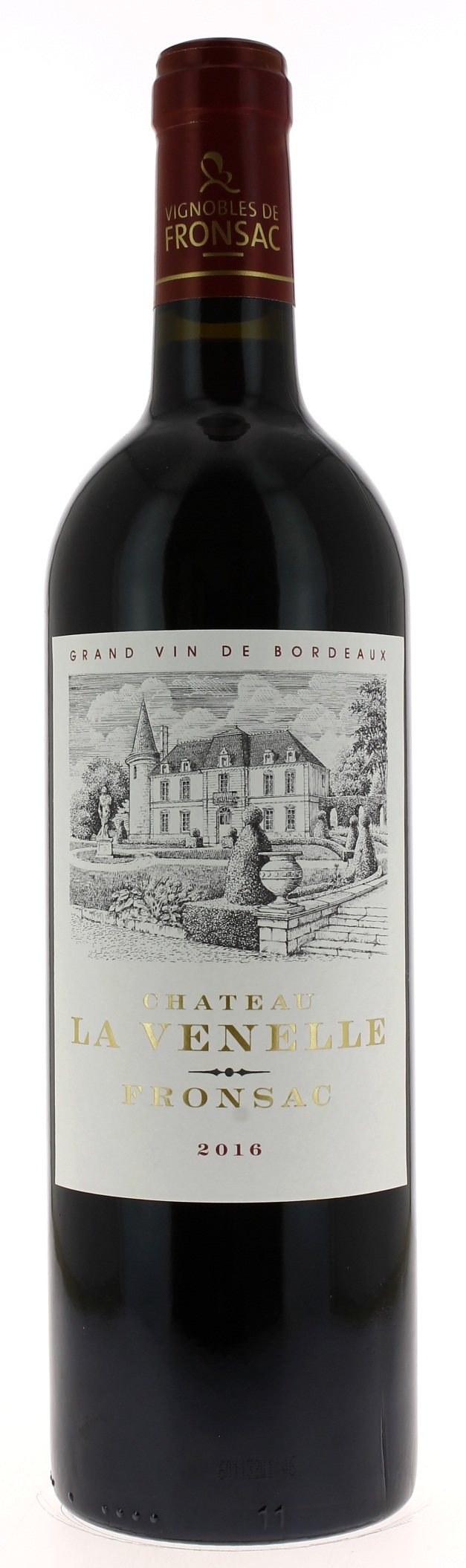


19 Rue des Forges - 86200 Loudun - Tél 05.49.98.33.23 / Fax : 05.49.98.33.63

GM DISTRIBUTION



**14°**

**CHÂTEAU**

**LA VENELLE 2016**

**AOC FRONSAC**

***Vignerons récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Encépagement : 94% Merlot

6% Cabernet sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

La robe est d’une couleur noire violacée. Le nez, aux arômes fumés et fruités est souligné par des notes de fruits noirs mûrs et des pointes de vanille. Les tannins soyeux offrent une bouche très ample. La finale est longue et élégante.

Dégustation : entre 16°C et 18°C

Vieillissement : 5 ans.

Accords mets vins : Gibiers et bœuf bourguignon et viandes rouges.

**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 : 3 700 678 003 378

Gencod Carton : 3 700 678 003 385

