

****

**14°**

**CLOS TOUMALIN 2016**

**AOC CANON-FRONSAC**

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo-calcaire

Encépagement : 60% merlot

40% cabernet sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

D’une robe rouge intense. Ce vin riche en bouche offre une attaque franche porté par des notes de fruits très mûrs qui lui donne du caractère. Les tannins sont très ronds et souples. La finale est longue et très aromatique.

Dégustation : entre 16°C et 18°C.

Vieillissement : 2 à 3 ans

Accords mets vins : magret de canard, viandes blanches, pièce de bœuf.

**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 : 3 700 678 003 392

Gencod carton : 3 700 678 003 408

****