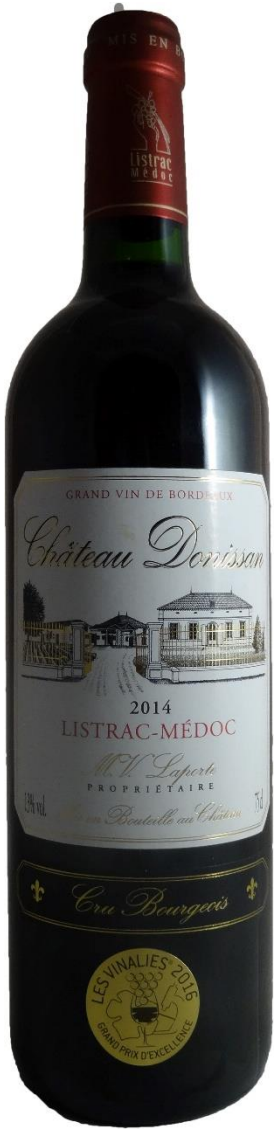
LISTRAC MÉDOC CRU BOURGEOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Donissan

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

Historique : Le Château est situé dans la commune de Listrac en plein cœur du Haut Médoc. Cette propriété passe de père en fils depuis le XVIIème siècle et ses propriétaires ont toujours porté un soin important à leur vignoble. « Un terroir, une passion, un savoir-faire inimitable » voilà l'esprit du Château Donissan.

Cépages et terroir : 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Petit Verdot sur un sol argilo-calcaire.

Vinification et élevage : Les vendanges sont 100% manuelles, la vinification se fait de façon traditionnelle et l'élevage dure 12 mois en fûts de chêne.

Dégustation : Ce vin de caractère est facile à boire. Il est très agréable avec ses quelques notes de vanille. Une belle longueur qui confirme une bonne vinification. Ce vin est d'une très grande finesse, corsés et bouquetés à souhait. Il offre une finale complexe de bonne persistance.

Accompagnement : Ce vin accompagnera très bien un pavé de bœuf sauté sauce vin rouge, une côte de bœuf aux cèpes, un filet de bœuf au foie gras de canard ou encore les fromages tels que le cendré de Vergy.

Servir à : Une température entre 16 et 18°C.

Médaille : Récolte 2014 Grand prix Excellence Vinalies 2016 Récolte 2012 prix Excellence Vinalies

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 760 234 420 142	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 971 534	7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com