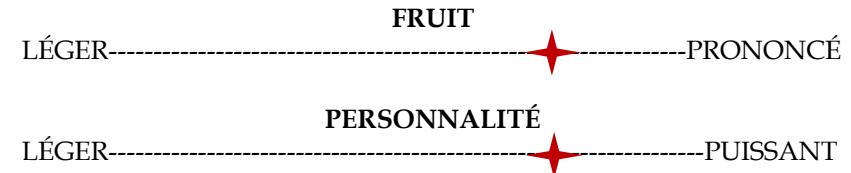




Château Picque Caillou



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



Historique : Ce Château est une véritable histoire culturelle de la vigne et du terroir. Il est cultivé dans le cœur de l'agglomération Bordelaise et il offre toujours une grande qualité. Un vin à suivre de millésime en millésime sans modération.

Cépages et terroir : 50% Merlot Noir, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc sur un sol en graves sur toute la commune de Mérignac.

Vinification et élevage : Les vendanges se font manuellement avec une table de tri à la vigne et au chai. La vinification est traditionnelle avec thermorégulation. L'élevage se fait en fûts de chêne.

Dégustation : Une robe pourpre opaque avec un liseré rouge grenat. Un nez parfumé avec des notes de fruits noirs. Du corps en milieu de bouche avec une bonne longueur et de la finesse.

Accompagnement : Confit de canard, agneau de lait de Pauillac, cœur de rumsteck, entrecôte bordelaise, filet de bœuf braisé, filets de pintadeau, camembert, roquefort, saint-albray, tomme de brebis.

Servir à : Il est conseillé de décanter ce vin avant de la consommer à une température d'environ 18°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 900 978	1.25	76.6 x 76.6 x 300	60 BOUTEILLES	480 BOUTEILLES
CAISSE BOIS		7.5	235 x 155 x 310	CAISSES	80 CAISSES
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CAISSE DE 12 UVC	8 COUCHES