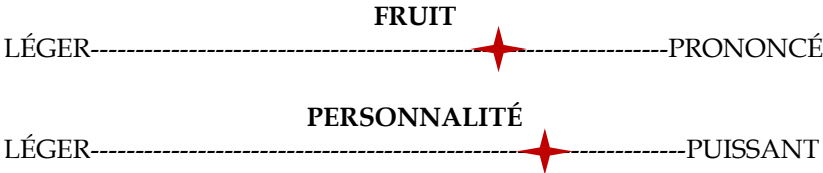




HAUT MEDOC CRU ARTISAN

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Grand Brun



Historique : Depuis plus de 25 ans d'activité, le Château Grand Brun est passé de 1 hectare à 12 hectares. En 1988 création de la marque Château Grand Brun et début des vinifications dans le chai familiale. Il est dans le classement des Crus artisans du Médoc depuis 2005 et dans Vigneron Indépendant depuis 2010.

Cépages et terroir : 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot et 5% Petit Verdot sur un sol de Graves garonnaises.

Vinification et élevage : Les vendanges se font manuellement. La vinification est faite par une maîtrise des températures et 3 semaines en cuvaison. L'élevage dure 6 mois en fûts de chêne et cuves en ciment.

Dégustation : Ce haut médoc est un vin fruité avec pleins de parfum de fruits rouges mûrs ce qui le rend très agréable à boire. Il a une très bonne structure avec une finale assez puissante. Année exceptionnelle pour la garde.

Accompagnement : Ce vin se déguste très bien avec un magret de canard, de la viande rouge, des sauces au poivre ou des câpres. Il sera évidemment idéal sur du fromage.

Servir à : une température entre 18 et 20°C.



Existe également en CB

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



	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/COUCHE	/PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 902 767	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 971 541	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
CAISSE BOIS	3 700 179 980 291			10 CAISSE	80 CAISSES

