

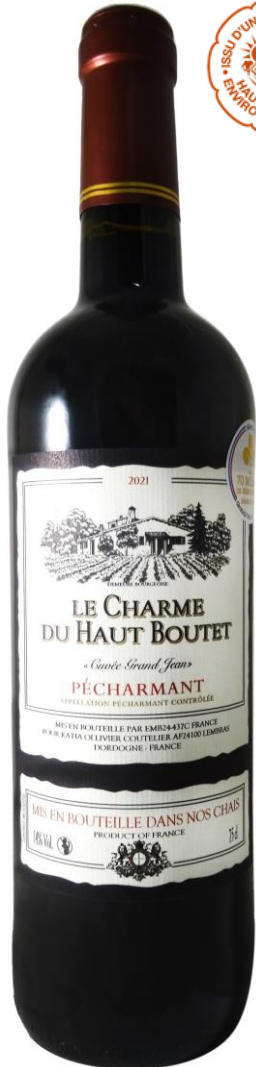


# PECHARMANT

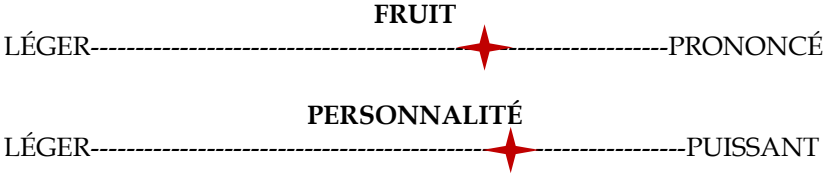
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

# Le Charme du Haut Boutet

## Cuvée Grand Jean



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



**Cépages et terroir :** 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc et 10% Malbec sur un sol sableux - graveleux.

**Vinification et élevage :** Après des vendanges mécaniques, une vinification traditionnelle est faite dans des cuves en ciment.

**Dégustation :** Robe grenat profond, ses reflets ont des teintes violacées. Le premier nez est marqué par des arômes de fruits rouges mûrs comme la framboise et la groseille, mais aussi de fruits cuits comme le pruneau ; au deuxième nez les arômes de l'élevage se révèlent avec des notes toastées, de fèves de cacao, de café et de vanille. En bouche, l'attaque est franche, la matière est puissante, dense et profonde avec une structure tannique ferme.

**Accompagnement :** Foie gras en brioche, volailles comme une dinde sauce forestière, lapin aux pruneaux, gibiers, viandes blanches et rouges, cèpes sans oublier tous les autres plats du Périgord et les fromages.

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

**Garde :** À boire dans les 5 ans de préférence.

**Médaille :** Récolte 2020 Or 70 Millions de Dégustateurs

Récolte 2021 Or 70 Millions de Dégustateurs

	EAN	POIDS (kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 900 015	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 970 285	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

