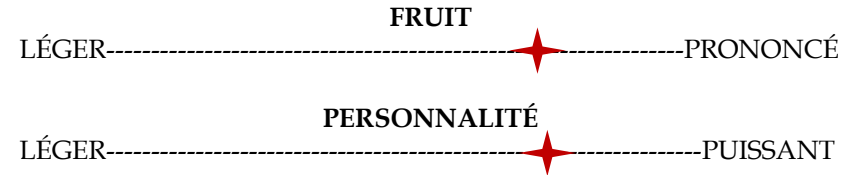




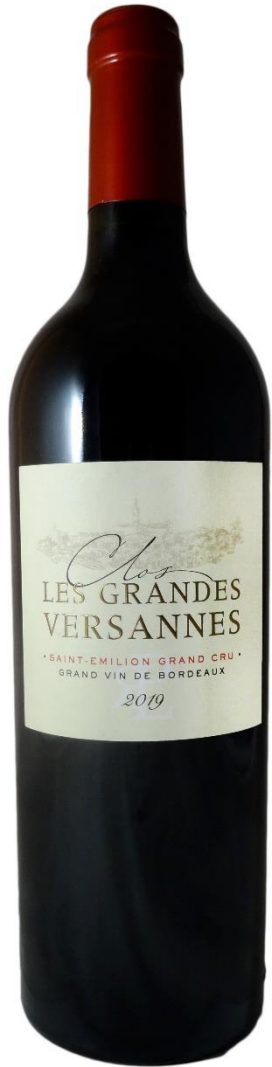
SAINT EMILION GRAND CRU

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Clos les Grandes Versannes



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



Historique : C'est dans l'excellence du terroir sur lequel il se trouve que Le Clos Les Grandes Versannes puise sa richesse. Située sur une croupe de graves profondes, la vigne bénéficie des conditions climatiques, de sol et sous-sol idéales pour obtenir des trois cépages présents, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, des baies avec une maturité et une concentration parfaite.

Cépages et terroir : 83% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon et 5% Cabernet Franc sur un sol sablo-graveleux.

Vinification et élevage : Vinifié intégralement en fûts de 500 L. Élevage 14 mois en barriques de 225 L (30% bois neuf, 70% 1 vin).

Dégustation : Bouquet invitant, agréable. Belle symbiose entre des notes de fruits mûrs et la fraîcheur mentholée. On retrouve le côté mûr en bouche mais également une bonne tension qui confère de la fraîcheur. Au final le vin est équilibré, charmant et bien soutenu par des tannins aux grains fins. Finale fruitée

Accompagnement : C'est le compagnon idéal sur une côte de bœuf au barbecue, sur le l'agneau ainsi que les fromages.

Servir à : 16-18°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 760 174 891 480	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON		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

