




# CHÂTEAU DE FESLES

## CHATEAU DE FESLES

<b>Dénomination :</b>	BONNEZEAUX
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Chenin blanc
<b>Situation géographique :</b>	Loire - Anjou
<b>Vinification :</b>	Plusieurs tris rigoureux dans les vignes, afin d'obtenir des raisins très concentrés et une vendange constituée idéalement de 50% de botrytis et 50% de passerillage. Puis les grappes sont à nouveau triées sur table. Après un lent pressurage (jusqu'à 8 heures), vinification traditionnelle, et élevage en fûts de chêne neufs de 400 litres pendant 10 à 15 mois.
<b>Sol :</b>	Argilo-schisteux avec phanites
<b>Pays d'origine :</b>	FRANCE
<b>Caractéristique sensorielle :</b>	
 <b>Couleur :</b>	Dorée, brillante, jaune pâle
 <b>Nez :</b>	Légèrement fumé, confit, arômes d'abricot et de tilleul
 <b>Bouche :</b>	Suave, légèrement épicé. L'attaque est franche et vive. En finale, la fraîcheur et l'harmonie sont équilibrées par un boisé déjà bien fondu.
<b>Recommandations :</b>	Excellent à l'apéritif, avec des toasts au fromage bleu ou du foie gras.
<b>Service (en°) :</b>	8°C à 10°C, après un carafage de 30mn
<b>Taux d'alcool :</b>	12.5
<b>Durée de conservation :</b>	10 ans
<b>Acidité :</b>	0



<b>Code produit :</b>	31900
<b>Type de bouteille :</b>	0,50 BAHIA BLANCHE
<b>Centilisation :</b>	0.5 L
<b>Poids bout. vide / Dim. en mm :</b>	0.67 Kg / L 75 x l 75 x h 343
<b>Poids bout. pleine :</b>	1.17 Kg
<b>Poids carton / Dim. en mm :</b>	8 Kg / L 350 x l 240 x h 125
<b>Cubage :</b>	0.011 m <sup>3</sup>
<b>Nombre d'unités / Carton :</b>	6
<b>Nombre de couches :</b>	8
<b>Nombre de cartons / Couche :</b>	10
<b>Nombre de cartons / Palette :</b>	80
<b>Poids de la palette :</b>	640 Kg
<b>Gencod unité consommateur :</b>	3279870015699
<b>Gencod unité appro :</b>	3279871015698