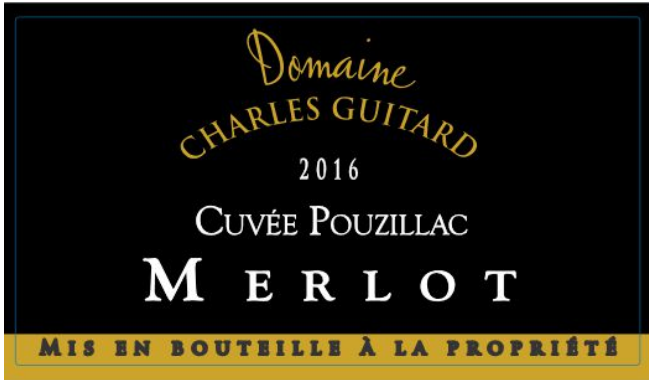


# POUZILLAC



**Couleur :** rouge

**Millésime :** 2017

**Appellation :** Vin de pays d'Oc.

**Cépage :** 100 % Merlot.

**Terroir :** argilo-calcaire.

**Vinification :** Egrappage total, élevage en cuve béton thermorégulée.

**Note de dégustation :** Une robe rouge rubis et un nez agréable de fruits (cerise). En bouche, l'attaque est franche et les tanins sont soyeux et veloutés. Ce vin accompagnera vos viandes grillés, vos charcuteries et vos fromages.

**Service :** 17 à 18°C.

**Garde :** 3 ans.

**Production annuelle :** 8000 cols.

**Mode de bouchage :** bouchon liège naturel 1+1.

**Disponibilité :** 75 cl.

**Quantité disponible :** 8000 cols en 75 cl.

**Type de bouteille :** bordelaise tradition verte.

**Conditionnement :** carton de 6 bouteilles debout verre à verre et palette Europe de 600 bouteilles.

## **DOMAINE CHARLES GUITARD**

1480 RD 363 – 30670 AIGUES-VIVES – France

Tél : +33 466 35 18 10 - Fax : +33 466 71 52 18 - E-mail : [contact@vignoble-charlesguitard.fr](mailto:contact@vignoble-charlesguitard.fr)

[www.vignoble-charlesguitard.fr](http://www.vignoble-charlesguitard.fr)