



Le Prestige

Il était une fois...

MILLESIME

2014

CEPAGE & DENOMINATION

Rouge 60% Merlot & 40% Cabernet-Sauvignon
IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez de fruits mûrs et épices avec un boisé fondu. Belle structure composée de tannins soyeux et enrobés. Finale très persistante avec des notes de réglisse.

ACCORDS METS & VIN

Viandes rouges grillées ou en sauce. Gibier, Cassoulet, Fromages.

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir autour de 18°C. Garde 5 à 10 ans

RENDEMENT & TERROIR

45 hl/ha. Sols argilo-calcaires de mi-coteaux.

VINIFICATION

Traditionnelle avec 15 jours de macération.
Vieillessement 18 mois en fût de chêne.

DESCRIPTION

Bouteille Bordelaise Ancienne, couleur Cannelle, 75cl.
Carton couché de 6 bouteilles.
Magnum Elégance couleur Cannelle 150 cl.

