



## Le Prestige

*Il était une fois...*

### MILLESIME

2013

### 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.

### DISTINCTIONS 2016

BRONZE Concours des Vins de Nîmes

### 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 Éléance couleur Cannelle 150 cl.

