

Incontournable dans notre gamme, ce vin présente beaucoup de matière et un très bon équilibre. Une cuvée complexe, aromatique et finement boisée à découvrir sur des viandes rouges et gibiers.



# Le Prestige



## CEPAGE & APPELLATION

Rouge 60% Merlot & 40% Cabernet-Sauvignon.  
PAYS D'OC. Indication Géographique Protégée.

## CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Rouge grenat. 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, moka et vanille. Très bel équilibre doté d'une grande élégance.

## ACCORDS METS & VINS

Viandes rouges, gibiers, fromages forts.

## TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

A déguster autour des 18°. Garde entre 5 et 8 ans.

## TERROIR

Vignobles de bas de pente, à l'abri du vent. Bonne exposition solaire. Terroir argilo-calcaire.

## VINIFICATION

Traditionnelle, 15 jours de macération.  
Vieillessement 18 mois en fût de Chêne (100%).  
Degré alcoolique = 13.5%vol

## DESCRIPTION

Bouteille Bordelaise. Carton debout de 6 bouteilles.

Palette de 100 cartons.

**GENCOD Bouteille : 3 499 740 00 0055**

**GENCOD Carton : 3 499 740 00 0062**