

PRESTIGE



APPELLATION :

Indication Géographique Protégée Pays d'Oc

CÉPAGES :

Cabernet – Sauvignon, Merlot et Syrah

Cuvée :

Prestige 2015

VINIFICATION :

Egrappage, Foulage, fermentation contrôlée 26 à 28°C, temps de macération de 15 à 20 jours, pressurage pneumatique, Fermentation malolactique en cuve, les assemblages sont réalisés après la vinification, élevage en barrique de 6 mois.

CONDITIONNEMENT :

Conditionné en palettes de 600 bouteilles, en carton de six droits et en bouteilles de 75 cl.

MODE DE CONDUITE:

Densité 4000 pieds/ha, Taille en simple guyot, rendement 50 hl/ha.

SOL :

Cailloutis argilo-calcaire rouge.

DÉGUSTATION :

Belle robe rouge. Nez intense aux arômes de fruits rouges. Bouche élégante d'une belle onctuosité, sur des notes de caramel avec une finale épicée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

16 à 18°C

GASTRONOMIE:

il agrémente avec finesse les viandes rouges, les plats mijotés ainsi que les plateaux de fromages.