

## 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 agrémentera avec finesse les viandes rouges, les plats mijotés ainsi que les plateaux de fromages.