



PRESTIGE ROUGE – Fût de Chêne



CEPAGE : 50% merlot, 50% cabernet sauvignon.

Cuvaison de 3 à 5 semaines séparément.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Elevage : de 9 à 12 mois en fûts et en demi-muid de chêne. Séparément puis assemblage effectué par l'oenologue de la cave.



CARATERE DU VIN :

Robe grenat profond aux nuances violacées.

Arômes : grande complexité. Arômes de garrigue, de fruits mûrs, cassis, cerise, baie de sureau, bois de cèdre. Le vieillissement exalte des notes d'épices, de réglisse et de vanille. Vin charpenté et puissant. Palette aromatique à explorer.



CONSERVATION ET ACCORD METS ET VINS :

A déguster tout au long du repas. Idéal sur les viandeouges et gibiers, les plats en sauce et fromages.

Température de dégustation : 16°C

Ce vin s'exprime pleinement au bout de deux ans et peut s'oublier en cave six ans environ.