

Prestige
IGP PAYS D'OC

Merlot & Cabernet-Sauvignon vieillis en fût de chêne

Le Prestige est incontournable. Issu d'un assemblage 60% Merlot et 40% Cabernet-Sauvignon, ce vin présente beaucoup de matière et un très bon équilibre. Il rivalise avec certains Bordeaux lors de dégustations à l'aveugle. Une cuvée complexe, aromatique et finement boisée à découvrir sur des viandes rouges et gibiers.



CARACTÉRISTIQUES DU VIN

CÉPAGE & DÉNOMINATION

Rouge 60% Merlot & 40% Cabernet-Sauvignon
IGP PAYS D'OC

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Nez de fruits mûrs et épices avec un boisé fondu. Belle structure composée de tanins soyeux et enrobés. Finale très persistante avec des notes de réglisse.

ACCORDS METS & VIN

Viandes rouges grillées ou en sauce. Gibier, Cassoulet, Fromages.

DISTINCTION

Cuvée Ambassadrice 2023 de l'IGP PAYS D'OC

TEMPÉRATURE DE SERVICE & DURÉE 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 Élégance couleur Cannelle 150 cl.