



Bordeaux A.O.P. Rouge Cuvée Prestige ROUGE

Millésimes disponibles :

En raisonné : 2005, 2007, 2008

En conversion bio : 2009, 2010, 2011

En bio : 2012

Description

Appellation: Bordeaux Supérieur Rouge A.O.P.

Production annuelle : 10 000 bouteilles

Type de sol : argilo-limoneux

Mode de culture : Agriculture raisonnée, labour

Vendange : manuelle avec tri à la vendange et au chai

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec

Vinification : Macération longue et assemblage délicat des 4 cépages vinifiés séparément

Dégustation : Coloré, aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices, en bouche, dense et charpenté

Temps de garde : 5 à 15 ans

Conseils de service : A température ambiante – 18-22°C A ouvrir 2 heures avant dégustation et carafier

Accord mets-plats : en parfait accord avec du gibier, un magret de canard en sauce ou des fromages de caractère