

CHÂTEAU PRADEAU MAZEAU

BORDEAUX ROUGE

« *Armonieux, Complexe & Élégant* »

ENCÉPAGEMENT

40 % Cabernet-Franc / 50 % Merlot Noir / 10 % Cabernet-Sauvignon

NATURE DU TERROIR

20 hectares implantés sur croupe argilo-calcaire et argilo-silicieuse

VINIFICATION

Contrôles des températures et macération sous marc pendant 10 à 15 jours jusqu'à l'obtention d'une structure tannique équilibrée et d'une belle palette aromatique. Fermentation en cuves inox.

DÉGUSTATION

ACCORDS METS & VINS : viandes grillées, volailles braisées, fromage à pâte molle et cuisine asiatique.

GARDE CONSEILLÉE : 1 à 3 ans.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16 - 18 °C



www.generations-vins.fr

