

CHÂTEAU PRADEAU MAZEAU

« *Fruité et Floral* »

Stéphane Beuret, œnologue

ENCÉPAGEMENT

40 % Cabernet-Franc - 40 % Cabernet-Sauvignon - 20 % Merlot

NATURE DU TERROIR

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

VINIFICATION

Macération de la vendange à froid. Fermentation à basse température de 17°.

DÉGUSTATION

Robe : rose saumon.

Nez : notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : fraîche et désaltérante.

Garde : 1 à 3 ans

Degré d'alcool : 13% vol.

Température de service : 10 - 12°C

Accords mets et vins : apéritif, grillades, wok de crevettes.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



BORDEAUX ROSÉ

