

# CHÂTEAU PRADEAU MAZEAU

## 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 pâle.

**Nez** : très fruité avec des arômes de fruits rouges.

**Bouche** : grand équilibre entre fraîcheur et rondeur.

**Garde** : 2 ans

**Degré d'alcool** : 13,5% vol.

**Température de service** : autour de 11°C

**Accords mets et vins** : à déguster en apéritif, avec des grillades, des salades, ou pour un nique-nique. C'est le vin de l'été par excellence.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



BORDEAUX ROSÉ

