

CHÂTEAU PRADEAU MAZEAU

ENCÉPAGEMENT

40 % Cabernet-Franc - 50 % Merlot noir

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 : 14% 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

