

# CHÂTEAU PRADEAU MAZEAU

« *Fruité et Floral* »

Stéphane Beuret, œnologue

## ENCÉPAGEMENT

Merlot noir - Cabernet Sauvignon

## 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** : l'équilibre entre sa fraîcheur et sa rondeur se manifeste pleinement.

**Garde** : 2 ans

**Degré d'alcool** : 13% vol.

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

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



## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.

BORDEAUX ROSÉ

Général des  
**VINS**  
L'héritage du savoir-faire

