

CHÂTEAU PRADEAU MAZEAU

« Harmonieux & Équilibré »

Stéphane Beuret, œnologue

ENCÉPAGEMENT

40 % Carbernet-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

Robe : belle couleur rouge intense, brillante

Nez : arômes de fruits rouges (mûre, fraise).

Bouche : attaque franche, bel équilibre entre tanins et arômes de fraise et de figue.

Garde : 1 à 3 ans

Degré d'alcool : 13% vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : charcuterie, viandes blanches, viandes grillées, cuisine asiatique...

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



BORDEAUX ROUGE



Généralions
VINS
L'héritage du savoir-faire