

CHÂTEAU PRADEAU MAZEAU

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 soutenu avec des reflets violets.

Nez : nez intense de fruits noirs (cassis, mûres) avec des notes épicées et florales.

Bouche : il offre une parfaite harmonie entre souplesse et rondeur. Notes de fruits rouges et belle persistance aromatique.

Garde : 2 à 5 ans

Degré d'alcool : 13,5% vol.

Température de service : autour de 18°C. Ouvrir 30 minutes avant le service.

Accords mets et vins : gibier, viandes en sauce, fromages à pâte molle.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



BORDEAUX ROUGE

Généralions
VINS
L'héritage du savoir-faire

