

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 robe soutenue aux reflets rubis violine.

Nez : fruits rouges et noirs confiturés juteux dans une ambiance florale.

Bouche : un Bordeaux charmeur aux tanins polis, à la matière souple.

Garde : 2 à 5 ans

Degré d'alcool : 13,5% vol.

Température de service : autour de 18°C. Ouvrir 1 à 2h avant le service.

Accords mets et vins : grillades, volailles braisées, fromages à pâte molle ainsi que sur de la cuisine asiatique.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



BORDEAUX ROUGE

