

CUVÉE PRESTIGE

Ce vin aux notes épicées, tout en longueur, se distingue par son caractère, sa souplesse et son élégance.



100% Merlot



Vendange mécanique, égrappage.
Fermentation en cuve inox thermorégulée.
Vinification classique en rouge.



On l'aime en accompagnement d'un porc noir gascon, d'un bœuf bourguignon, d'une joue de bœuf, d'un cassoulet, de tous les gibiers, d'un rôti de bœuf d'un chapon fermier et bien entendu d'un plateau de fromages.



Elevage en fût de chêne durant 6 mois.



15-17°C

Idéalement, déboucher le vin 1 à 2 h ou le carafer avant dégustation afin d'extraire les arômes.



6 à 7 ans de garde.