



# CUVÉE PRESTIGE ROUGE

## Cuvée Prestige. Les Cailloutis

Sans indication géo. - Rouge 2012

<b>Région :</b>	Sud-Ouest
<b>Appellation :</b>	Sans indication géo.
<b>Cuvée :</b>	Cuvée Prestige. Les Cailloutis
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2012
<b>Cépages :</b>	Syrah (65%) / Fer servadou (35%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Cuvée issue de nos meilleures parcelles, dont certaines vieilles vignes de Syrah et de Braucon. Vinifiée naturellement, sans sulfites ni autres additifs, la cuvée Prestige est élevée en fûts de chêne pendant 24 mois.



### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles en caissettes.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Vinification classique.

Élevage en fût de chêne, Bouchon traditionnel en liège, Sans sulfites ajoutés.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur cerise, profonde, reflets rubis.

**NEZ :** Franc, généreux, arômes de violette, arômes de thym, arômes de cerise griotte, puissants arômes de fruits rouges, légers arômes d'épices, arômes d'amande grillée, légers arômes de bois.

**BOUCHE :** Harmonieuse, riche, pleine, notes de cerise, notes de fruits rouges, notes de mûre, tanins élégants, tanins souples, tanins charnus, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°

**GARDE :** À consommer entre 2015 et 2020



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges, Viandes blanches en sauce, Cassoulet, Fromages affinés

Powered by **Plugwine**

