



## FICHE TECHNIQUE

*région* : Bordeaux  
*appellation* : Bordeaux Supérieur  
*cuvée* : Cuvée Prestige  
*couleur* : rouge  
*millésime* : 2012  
*% d'alcool* : 13,5 %  
*contenance* : 75 ML

*La Cuvée Prestige se distingue par son équilibre entre les notes d'élevage en barrique et le fruité et la fraîcheur du vin. Un vin plaisir pour rassembler famille et amis.*



## TERROIR

*sol* : argilo-calcaire  
*situation* : plateau dominant la Dordogne  
*densité de plantation* : 5500 pieds/ hectares  
*âge moyen des vignes* : 50 ans  
*variétés* : Merlot, Cabernet franc et Cabernet sauvignon



## DONNÉES TECHNIQUES

*vendange* : mécanique, 1<sup>ère</sup> semaine d'octobre  
*élevage* : en barrique de chêne français  
*mis en bouteille* : septembre 2015  
*production* : 12 000 bouteilles



## DÉGUSTATION

*robe* : grenat soutenue  
*nez* : élégant, jolies notes de mûre  
*bouche* : sincère, équilibrée, construite sur des tanins déjà arrondis



## SUGGESTION DE DÉGUSTATION

*service* : 18°C  
*accords mets-vins* : parfait pour les plats en sauce et au canard  
*à boire* : dès sa sortie ou à garder une dizaine d'année



## RÉCOMPENSES

*médailles* : Féminale 2016 : médaille d'or  
Concours Mondial de Bruxelles 2016 : 79,6/100  
Decanter DWWA 2016, médaille de bronze : 86/100  
Concours de Bordeaux 2016 : médaille d'or

[WWW.CHATEAUDESARRAS.FR](http://WWW.CHATEAUDESARRAS.FR)

+33 (0) 5 57 43 00 35 – [contact@chateaudesarras.fr](mailto:contact@chateaudesarras.fr) – 1, les Arrats, 33 240 Saint-Gervais – France

