



FICHE TECHNIQUE

région : Bordeaux
appellation : Bordeaux Supérieur
cuvée : Cuvée Prestige
couleur : rouge
contenance : 750 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 : 5 500 pieds/ hectares
âge moyen des vignes : 50 ans
variétés : Merlot, Cabernet franc et Cabernet sauvignon



DONNÉES TECHNIQUES

vendange : mécanique, 1^{ère} semaine d'octobre
élevage : en barrique de chêne français



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 : Concours de Bordeaux : Médaille d'Argent
Concours de Mâcon : Médaille de Bronze
Decanter DWWA : 87/100