

CUVÉE PRESTIGE

TERROIR

Sols argilo limoneux et boulbènes. Le climat du Frontonnais bénéficie **plus de 2000 heures d'ensoleillement par an**, d'un faible régime de pluies et de nuits relativement fraîches. Ces conditions, associées au vent d'autan (chaud et sec) assainissent la vigne et favorisent une bonne maturité des raisins.

Vinification

Eraflage et foulage, levurage puis macération longue de 4 semaines. Remontage et délestage pour finir par un pressurage léger pour ne pas déstructurer le vin.

Elevage en fut pendant environ 18 mois

Rendement : 25 hl/hectare

T° de dégustation / degré d'alcool : 16° / 13 °

Accords

Viandes en sauce, bœuf bourguignon, daube, poivrons grillés, petits farcis, fromages à pâte fleurie, et desserts à base fruits noirs et rouges.

Assemblage

50% negrette qui apporte le côté fruits rouges et réglisse, 25% syrah pour le côté frais et poivré, 25% Fer Servadou

Travail de la vigne

Désherbage manuel, Buttage des vignes au cheval et utilisation exclusive de produits BIOLOGIQUES

Vendanges

Manuelles effectuées mi-septembre tôt le matin à partir de 6h

Dégustation

Robe grenat profond et dense, Nez intense et complexe de fruits mûrs épicés et réglisse, Bouche souple et gourmande, fine, réglissée et ronde. Légèrement boisée. Conservation 7 à 8 ans selon les conditions de stockage



