

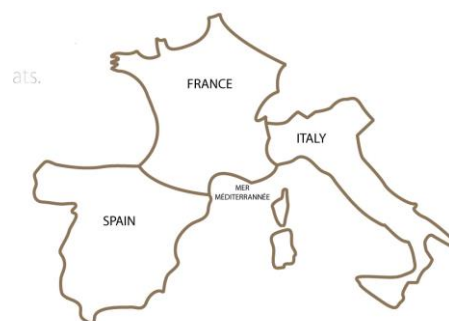


Prince

Sélection

CUVÉE DES PRINCES

Vin Rouge



P
R
O
D
U
C
T
I
O
N

Classification : Vin de Table

Région : Assemblage de vins provenant de France (Languedoc Roussillon et Ardèche) et d'Espagne (Mancha)

Cépages : France : Grenache, Carignan, Cinsault
Espagne : Tempranillo, Moravia, Grenache

Sol : Marne, schiste, craie et argile

Climat : Méditerranéen, très venteux, chaud et sec

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique avec remontage quotidien - fermentation malolactique - collage et mise en bouteille

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

D
E
G
U
S
T
A
T
I
O
N

Couleur : Rouge cerise, de bonne intensité.

Nez : Riche et aromatique, dominé par les fruits rouges (framboise, mûre).

Bouche : Souple et équilibré, avec des tanins ronds et une bonne finale fraîche et fruitée.

P
R
A
T
I
Q
U
E

Mets et vin : Viande rouge, fromage – Servi entre 14°C et 16°C.

Commentaires : Vin facile à boire, souple et agréable. Un vin convivial adapté à toutes occasions.