



# CUVEE PRESTIGE – ROUGE

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

## CEPAGE

\*\*\*

Cabernet Sauvignon  
Syrah

## VINIFICATION

\*\*\*

Fermentation entre 25 et 28° C avec des remontages deux fois par jour. Macération sur marc pendant 20 jours minimum, élevage un an en cuve de béton.

## TERROIR

\*\*\*

Terrain argilo-calcaire en culture raisonnée.

## HARMONIE GUSTATIVE

\*\*\*

Une robe très sombre.  
Nez où se mêlent les épices et les notes de boisé doux.  
Beaucoup de curiosité en bouche, un caractère boisé encore un peu présent et des tanins serrés et une finale sur de notes de moka.

## ACCORD METS/VINS

\*\*\*

Vin de matière, à la fois concentré et souple, il est particulièrement conseillé sur une viande rouge grillée, un cassoulet ou un fromage sec



8° C – 10° C



75 Cl





150 Cl



2005, route de Berre  
13090 Aix-en-Provence  
Tél: 04 42 20 19 88  
Fax: 04 42 20 71 77

les-vignerons-de-granet@orange.fr  
[www.lesvigneronsdegranet.com](http://www.lesvigneronsdegranet.com)

 lesvigneronsdegranet  
 lesvigneronsdegranet