



PRESTIGE 2006



Caractéristiques

AOC Minervois Rouge
Cépage Syrah Carignan
Grenache
Terroir type galets roulés
Rendement 48HL/Ha

Degré 14 %vol
Sucres résiduels 1.55g/L
AT 3.33 g/L

Vinification

Récolté à maturité optimum, la vendange est égrappée. Ces cépages sont mis en cuve séparément et vinifiés traditionnellement. Bénéficiant d'une longue cuvaison, ces vins sont ensuite assemblés après dégustation pour donner ce produit. Le Prestige 2006 A été élevé en cuve pendant toute une année pour être mis en bouteilles par nos soins.

Dégustation

Ce vin est d'une bonne intensité colorante. Il annonce une certaine concentration au nez et en bouche. Son nez est fin et puissant, on y trouve des notes de fruits rouges, d'épices. Lors de l'aération de ce produit, on trouve des arômes de cassis avec une tendance grillée. Son attaque est ronde, nette, sa concentration et sa complexité s'expriment au fur et à mesure de sa dégustation. Les tanins sont bien présents et peuvent encore évoluer. On retrouve la complexité aromatique du nez avec toute sa puissance et son équilibre.

Accords mets et vin

C'est un vin qui s'ouvre tout au long du repas. Il accompagne bien le filet de boeuf, le rôti de boeuf, le civet de chevreuil....Sa finesse et son élégance font que ce vin est le doux compagnon des chefs d'oeuvre de votre cuisine.

Conditionnement

Bouteille bordelaise 75cl .
Carton de résistance 30kg de 6 bouteilles couchées.



SARL DE L'HERBE SAINTE / DOMAINE DE L'HERBE SAINTE
VIGNERON - RECOLTANT / FAMILLE GREUZARD / 11120 MIREPEISSET / FRANCE
Tél. 00 33 (0)4 68 46 30 37 / Fax 00 33 (0)4 68 46 06 15
herbe.sainte@wanadoo.fr / www.herbe-sainte.com