

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

CLOS DES CENTENAIRES

Luxe, Calme et Volupté

Couleur : Rouge

Cépages : Cabernet Sauvignon 40%, Petit Verdot 40%, Merlot 10%, Syrah 10%

Millésime : 2019

Prix public indicatif au caveau : 16€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Galets roulés

Vinification : Les raisins sont égrappés, la vinification se fait en cuvé béton et l'élevage en fûts Radoux.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 30 000

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Biodynamique non certifiée

Degré d'alcool : 14,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rubis.

Nez : Confiture de myrtille et senteurs de cade s'entremêlent au nez.

Bouche : Rectiligne, avec une texture suave et de beaux tanins précis.

SERVICE

Température : 16°C

Accords mets et vins : Tournedos de taureau, fromage à pâte dure, côte de bœuf, gibier.

Conditionnement : 75 / 150 cl



CLOS DES CENTENAIRES - Mas Neuf Gallician - 30600 VAUVERT

+33 (0)4 66 88 02 45 - admin@clos-des-centenaires.com - www.clos-des-centenaires.com