

# Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## CARRIÈRE PRADAL Domaine de la Massole

**Couleur :** Rouge

**Cépages :** Syrah 60%, Grenache noir 30%, Cinsault 10%

**Millésime :** 2022

**Prix public indicatif au caveau :** 12€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Terrasses villafranchiennes

**Vinification :** Récolte manuelle, égrappage à l'arrivée au chai, remontages réguliers pour extraction optimale, soutirage, élevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille à l'été suivant.

**Rendement :** 45 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 15 000

**Élevage :** Cuve inox

**Méthode de culture :** Biologique

**Degré alcoolique :** 14,5%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Sombre avec des reflets violines.

**Nez :** Frais, fruits noirs, confiture de cerise, pivoine.

**Bouche :** Gourmande, généreuse.

### SERVICE

**Température :** 15°C

**Accords mets et vins :** Côte de bœuf, filet mignon de porc aux olives, fromage bleu.

**Conditionnement :** 75 cl



CARRIÈRE PRADAL - Domaine de la Massole - 34290 SERVIAN  
+33 (0)6 38 64 54 02 - claire@carrierepradal.fr - www.carrierepradal.fr