

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