

Ferran Pradets 2016

Vignoble | *Sud Ouest*

AOC | *Côtes du Marmandais rose*

Typicité | *Sec*

Fournisseur | *Cave du Marmandais*



TERROIR | Sols argilo graveleux.

CÉPAGE | Merlot (60%), Abouriou (30%), Cabernet franc (10%).

VINIFICATION | Elevage 6 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur | *Teinte lumineuse nuancée de reflets groseille.*

Nez | *Nez croquant et intense.*

Bouche | *Bouche gourmande, complétée par un bel équilibre entre gras et fraîche*

ACCORDS METS | Grillades, planchas

SERVICE IDÉALE

