

# CUVÉE PRIEURE

## CRU CLASSÉ - ROUGE 2013

*Entre puissance et finesse, la cuvée Prieure est un vin rouge parfaitement équilibré. C'est un vin de garde aux arômes intenses.*

**CÉPAGES** : Syrah 70 %, Cabernet Sauvignon 30 %.

**SOLS** : Argilo-calcaire.

**CULTURE** : Pratiques culturelles environnementales pour préserver la faune et la flore et garantir la santé du terroir (labour des sols, maintien de surfaces enherbées jouxtant les rangs de vignes...) Effritage pour contrôler les rendements puis effeuillage pour garantir un ensoleillement maximum à chaque grappe. Raisins récoltés, de nuit, de fin août à fin septembre, afin d'éviter toute oxydation et prise de couleur.

**VINIFICATION** : Récolte conduite par un tapis évitant ainsi l'altération des baies, puis égrappage suivi d'un double tri. Fermentation cépage par cépage qui se déroule pour partie en cuve bois et en cuves inox thermorégulées, avec une macération pré-fermentaire à froid. Cuvaison d'environ 1 mois pendant laquelle des pigeages quotidiens permettront une extraction contrôlée des tanins, gage de finesse et de concentration. Élevage en barriques pendant 12 mois puis à nouveau en cuve bois pendant 6 mois pour permettre l'harmonisation de l'assemblage final.

**CERTIFICATIONS DU DOMAINE EN 2020** : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE 3). Vignerons Engagés (en conversion). Bio (en conversion).

**DÉGUSTATION** : Ce grand vin à la robe noire présente une explosion aromatique de réglisse, cannelle, fruits rouges et chocolat. Un mariage subtil de puissance et de finesse. Son harmonie permet de réussir l'impensable pari du plaisir immédiat et d'une longue garde.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : entre 16 et 18° C.

**GARDE** : 15 ans.

**ACCORD METS & VIN** : Viande rouge, fromages affinés, plats asiatiques.



CHÂTEAU  
SAINTE ROSELINE  
— CRU CLASSÉ —

