



Cuvée Prestige
AOC BORDEAUX SUPERIEUR
Récolte 2016

- Sol :** Coteaux Argilo-calcaire.
- Cépage et conduite :** 50 % Merlot / 50% Cabernet sauvignon. Parcelle de vieilles vignes (>30 ans). Densité de plantation 3330 pieds/ha. Taille guyot double. Enherbement naturel tous les rangs.
- Méthode de vinification :** Macération d'une durée de 4 semaines, puis élevage en fûts de chêne français (20% neufs) sur une période de 12 mois
- Volume annuel :** 12 000 bouteilles.
- Dégustation :** Vin à la couleur pourpre, arômes de fruits rouges et de vanille, puissant, charnu et gras en bouche. Un vin équilibré. Température de service 16 à 18 °C. Ouvrir une heure avant.
- Garde :** 10 à 15ans.
- Accord mets/vin :** Viandes rouges, gibiers ou fromages forts.
- Mise en bouteille :** 27 Avril 2018

Degré alcoolométrique (%Vol)	14,4
Sucres réducteurs (g/l)	< 2
Glucose / Fructose	0.8
Acidité Totale (g/l H2SO4)	3.3
pH	3.60
Acidité Volatile (g/l)	0.55
SO2 total (mg/l)	124



EARLVIGNOBLE LAFOI

168, rue la croix de Lambert 33910 Saint Ciers d'Abzac

Tél : 0033 (0)5 57 49 46 46 - Port : 0033 (0)6 76 84 94 80 - Courriel : vignobles.lamothe@wanadoo.fr