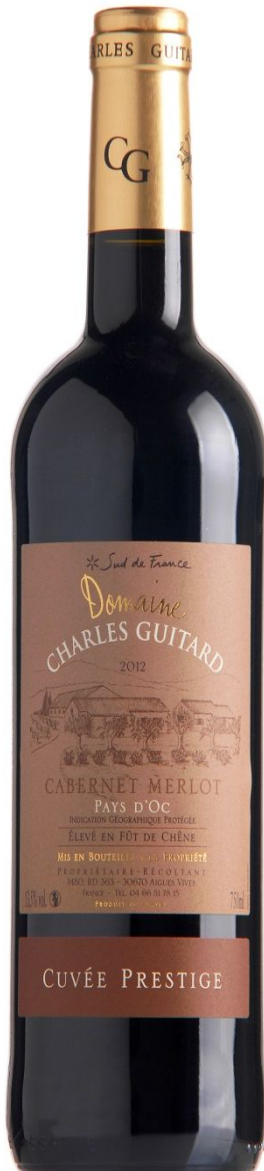


# PRESTIGE



**Couleur :** rouge

**Millésime :** 2016

**Appellation :** Vin de pays d'Oc.

**Cépage :** 60 % Cabernet-sauvignon – 40 % Merlot

**Terroir :** Argilo-calcaire.

**Vinification :** Egrappage total, élevage 9 mois en fût de chêne neuf Français.

**Note de dégustation :** Un vin raffiné et complexe d'un rouge soutenu. Un nez puissant mêlant les épices, le grillé et les fruits noirs. Son vieillissement en fût lui apporte une bouche corsée, des tanins bien équilibrés et une finale persistante. Vin de moyenne garde à consommer sur des mets puissants comme des viandes rouges, de l'agneau et des fromages.

**Service :** 17 à 19°C.

**Garde :** 5 ans.

**Production annuelle :** 9000 cols.

**Mode de bouchage :** bouchon liège naturel 1+1.

**Disponibilité :** 50 cl, 75 cl et 150 cl.

**Quantité disponible :** 8000 cols en 75 cl et 300 en 150 cl.

**Type de bouteille :** bordelaise traditionnelle antique.

**Conditionnement :** carton de 6 bouteilles debout verre à verre et palette Europe de 600 bouteilles.

## **DOMAINE CHARLES GUITARD**

1480 RD 363 – 30670 AIGUES-VIVES – France

Tél : +33 466 35 18 10 - Fax : +33 466 71 52 18 - E-mail : [contact@vignoble-charlesguitard.fr](mailto:contact@vignoble-charlesguitard.fr)

[www.vignoble-charlesguitard.fr](http://www.vignoble-charlesguitard.fr)