



## CHÂTEAU PRADEAU-MAZEAU

### GRANDE RÉSERVE



### CARACTÉRISTIQUES

#### APPELLATION

Bordeaux.

#### COULEUR

Rouge.

#### SITUATION GEOGRAPHIQUE ET CLIMAT

A 30 Km au sud-est de Bordeaux, dans l'Entre-deux-Mers. Commune de Targon. Climat océanique. Croupe argilo calcaire et argilo silicieuse. Exposition : sud, sud-ouest. Terrains drainés.

#### CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

#### SUPERFICIE

20 hectares.

#### ÂGE DES VIGNES

de 3 à 30 ans.

#### ENCEPAGEMENT

50% Merlot Noir,  
40% Cabernet Franc,  
10% Cabernet Sauvignon.

### VINIFICATION

#### VENDANGES

De mi-septembre à mi-octobre durant 1 semaine, 50 à 55 hectolitres par hectare.

#### TECHNIQUES

Cuvaison de 15 à 18 jours en cuves inox. Contrôle des températures.

#### ÉLEVAGE

En cuves souterraines verrées, pendant 12 mois.

### DÉGUSTATION

“La robe de ce vin offre une belle couleur aux nuances rubis soutenu. Après aération, le nez complexe se partage entre des notes de fruits noirs et de fruits compotés, mêlées de senteurs finement boisées. Grillée et légèrement animale, cette réserve affiche au palais de la mâche, de la structure et une agréable persistance sur le fruit.”

Sélection Officielle des Œnologues de France aux 28<sup>e</sup> VINALIES NATIONALES, Prix des Vinalies.

#### CONSEILS SUR LA TEMPERATURE DE SERVICE

autour de 18°C.

#### ALLIANCES METS/VINS

Assortiments de charcuteries et de fromages, viandes en sauce, confits.

#### TEMPS DE GARDE

2 à 4 ans.

# CHÂTEAU PRADEAU-MAZEAU GRANDE RÉSERVE

Red wine

## CHARACTERISTICS

### APPELLATION

Bordeaux.

### COLOR

Red.

### SITUATION AND

#### CLIMATIC CONDITIONS

18 miles south-east of Bordeaux, in the Entre-Deux-Mers in the commune of Targon, on a siliceous clay / calcareous clay out-crop facing south / south west, with drained land. Oceanic climate.

### CHARACTERISTICS OF THE VINEYARD

#### AREA

20 hectares.

#### VINES AGE

5 - 30 years.

#### GRAPE VARIETIES

50% Merlot Noir,  
40% Cabernet Franc,  
10% Cabernet Sauvignon.

## VINIFICATION

### HARVEST

Mid-September to mid-October during a single week. 50 - 55 hectoliters / hectare.

### TECHNIQUE

Vatting for 15 - 18 days in stainless steel vats. Controlled temperature.

### AGEING

In subterranean, glassed vats for twelve months.

## TASTING

“This wine has a fine colour with distinct hints of ruby. After a few moments in the glass the complex bouquet has both red fruit and candied fruit aromas, together with elements of wood. Grilled and slightly animal, this quality gives the wine a firm presence and structure on the palate, with an agreeable persistence of the fruit.” Official selection of the Oenologues de France at the 28<sup>e</sup> VINALIES NATIONALES, Vinalies Prize Winner.

### SUGGESTIONS FOR SERVING

About 18° C.

### TO BE DRUNK WITH

Pork products and cheese, meat served with sauce and duck confits.

### KEEPING

2 - 4 years.

# CHÂTEAU PRADEAU-MAZEAU

普拉多-馬祖酒莊 - 特級藏釀

## 特徵

### 名稱

波爾多葡萄酒

### 顏色

紅色

### 地理位置與氣候

位於波爾多東南30公里處，在「兩海之間」(Entre-deux-Mers) 範圍內。塔貢 (Targon) 。海洋性氣候。石灰質黏土和矽質黏土。葡萄園朝向：南、西南。土地排水佳。

### 葡萄園特徵

#### 面積

20公頃

#### 葡萄樹樹齡

3至30年

#### 葡萄品種

50%梅洛  
40%品麗珠  
10%赤霞珠

## 釀造

### 收穫

從9月中至10月中，持續1週時間。每公頃出產50至55百升。

### 技術

在不鏽鋼酒桶中浸漬15至18天。控制溫度。

### 陪酒

在地下玻璃壁酒桶中培育12個月。

## 品酒

「這款酒擁有鮮亮的紅寶石色。醒酒後，它散發出複雜的酒香。黑色水果香與果泥香中夾雜些許細膩的木香。入口後，這款帶有烘焙味和輕微動物味的藏釀仿佛固體一樣填充口腔，讓人產生可以咀嚼它的錯覺。它的架構堅實。宜人的果香悠遠綿長。」本款酒在第28屆法國葡萄酒大賽 (VINALIES NATIONALES) 上成為法國葡萄酒工藝學家官方選酒，榮獲葡萄酒大賽獎 (Prix des Vinalies) 。

### 侍酒溫度建議

18攝氏度左右

### 與之搭配的菜肴/葡萄酒

各色豬肉熟食、什錦乳酪、帶醬汁的紅白肉類、油浸肉食。

### 最佳飲用期

2至4年