



toutigeac
PAR AMOUR DU VIN

CHÂTEAU PRADEAU-MAZEAU

GRANDE RÉSERVE



CARACTERÍSTICAS

DENOMINAÇÃO
Bordeaux.

COR
Tinto.

**LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA
E CLIMA**

A 30 km a sudeste de Bordeaux,
em Entre-deux-Mers.
Comuna de Targon.
Clima oceânico.
Solo argilo-calcário e sílico-argiloso.
Exposição : sul, sudoeste.
Terrenos drenados.

CARACTERÍSTICAS DA VINHA

SUPERFÍCIE
20 hectares.

IDADE DAS CEPAS
de 3 a 30 anos.

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

VINIFICAÇÃO

COLHEITAS
De meados de setembro a meados
de outubro durante 1 semana.
50 a 55 hectolitros por hectare.

TÉCNICAS
Fermentação durante 15 a 18 dias
em cubas de inox.
Controle da temperatura.

ENVELHECIMENTO
Em cubas subterrâneas vidradas,
durante 12 meses.

DEGUSTAÇÃO

"A cor deste vinho oferece belas
matizes de um rubi intenso. Após
decantação, o nariz complexo
divide-se entre notas de frutas
negras e frutas em compota, fun-
didas com odores finamente ama-
deirados. Torrada e levemente
animal, esta reserva apresenta
substância ao palato, estrutura e
uma agradável persistência frutada."
Seleção Oficial da Union des Œno-
logues de France na 28.º VINALIES
NATIONALES, Prix des Vinalies.

**CONSELHOS SOBRE
A TEMPERATURA DE SERVIÇO**
Cerca de 18°C.

CONJUGAÇÃO PRATOS/VINHOS
Sortidos de embutidos e queijos,
carnes com molhos, confits.

TEMPO DE CONSERVAÇÃO
2 a 4 anos.