

# GAMME *Prestige*

## *Appellations*



AOP Corbières

## *Cépages*



Grenache noir

## *Élevage*



Demi muid de chêne français (neuf)

## *Dégustation*



La cuvée M hérite d'une robe à la couleur jaune cuivré. Cette cuvée s'inscrit dans la catégorie des vins blanc de noir. A la dégustation s'est un vin minéral, salin voire iodé. Le degré d'alcool de la cuvée est à 14.

## *Accords mets et vins*



- Cuisine asiatique
- Cuisine exotique





# GAMME *Prestige*

## *Appellations*



AOP Corbières

## *Cépages*



Marsanne  
Roussanne  
Vermentino  
Muscat

## *Élevage*



Fût neuf d'acacia et de chêne

## *Dégustation*



La cuvée RC arbore une robe à la couleur jaune or. A la dégustation ce vin blanc offre des sous-tons gras et boisés. Le degré d'alcool de la cuvée est à 13,5.

## *Accords mets et vins*



- Poisson en sauce
- Volaile cremée



# GAMME *Prestige*

## *Appellations*



AOP Corbières

## *Cépages*



Grenache

## *Élevage*



Barrique en chêne français

## *Dégustation*



La cuvée S à une couleur de robe rouge violacé. On le caractérise à la dégustation comme soyeux tout en velours. Son degré d'alcool est de 14,5.

## *Accords mets et vins*



- Daube
- Bourguignon
- Blanquette
- Autres viandes de caractère en sauce





# GAMME *Prestige*

## *Appellations*



AOP Corbières

## *Cépages*



Syrah

## *Élevage*



Demi muid de chêne français (neuf)

## *Dégustation*



La cuvée L à une couleur de robe semblable à de l'encre noire. A la dégustation il se caractérise comme puissant et long en bouche. Son degré d'alcool est de 13,5. A noter qu'il s'agit d'un vin nature sans sulfite.

## *Accords mets et vins*



- Viande au barbecue
- Fromages
- Viandes rouges
- Gibiers