

Le Prévot

AOP Bordeaux - 2022 - **ROUGE**



PRÉSENTATION

Découvrez Le Prévot, un clin d'œil moderne aux traditions bordelaises. Assemblé à partir d'une dominance de Merlot, avec une touche de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, ce vin est un hommage au terroir riche et diversifié de Bordeaux. Idéal pour ceux qui cherchent à explorer les nuances subtiles des cépages classiques dans un esprit contemporain.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 88%, Cabernet sauvignon 6%, Cabernet franc 6%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

DÉGUSTATION

Couleur : Pourpre profond, presque mystique.

Nez : Un bouquet enivrant de cerises noires et de prunes, relevé d'une légère touche de cèdre et de vanille, héritage d'un élevage soigné.

Palais : En bouche, "Le Prévot" révèle une structure élégante avec des tannins veloutés. Le merlot domine avec sa rondeur et ses saveurs de fruits noirs, tandis que les cabernets apportent une belle structure et une finale persistante.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16°C

ACCORDS GOURMANDS: Tajine de canard aux abricots : Laissez-vous tenter par l'exotisme d'un tajine de canard, où la douceur des abricots et la profondeur des épices feront écho aux notes fruitées et épicées du vin. Risotto aux champignons et truffes : Un risotto crémeux aux champignons sauvages et un soupçon de truffe pour un plat qui balance parfaitement avec la complexité et la finesse du Prévot. Burger gourmet au fromage bleu et oignons caramélisés : Cassez les codes avec un burger haut de gamme, où le bleu et les oignons caramélisés mettent en valeur la riche palette aromatique du vin.

