



## **Presbytère Prestige**

### AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany

#### **Cépages :**



Carignan Noir, Syrah et Grenache Noir.

---

#### **Vigne et vinification :**



Culture raisonnée de la vigne (non certifiée).

Rendement moyen 30 hl/ha

Récolte manuelle.

Macération carbonique pour le Carignan Noir. La Syrah et le Grenache noir sont vinifiés en macération traditionnelle.

Elevage de 6 mois dans des fûts de chêne d'un ou deux vins.

---

#### **Dégustation :**



Robe rouge sombre aux reflets tuilés.

Nez complexe aux notes de fruits, de réglisse, de garrigue et une touche vanillé.

Bouche au parfum de fruits confiturés et de torréfaction.

Longue finale, savoureuse et toastée.

---

#### **Accords Mets-Vin :**



A déguster sur un gigot d'agneau (à l'ail) ou sur des tendrons de veau grillés et une compote d'aubergines.

---

#### **Garde et Température de service :**



A déguster entre 5 et 8 ans, 16° à 18°C.