

# CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ

## PRESTIGE

ROUGE BIO 2021  
AOP CÔTES DE PROVENCE

Le terroir provençal s'exprime en offrant toute l'élégance aromatique de la Syrah sur la traditionnelle Cuvée Prestige.

### DÉGUSTATION :

- **Robe avec une belle couleur profonde** et lumineuse avec des reflets carmin.
- **Nez expressif offrant de puissants arômes** de fruits rouges et de cerise, avec des notes épicées et boisées.
- **Bouche ample et gourmande**, révélant une symphonie de saveurs fruitées, épicées et de subtiles notes de caramel. La finale est marquée par une belle fraîcheur, confirmant un ensemble harmonieux, complété par des tanins fins et élégants.

Révèle sa puissance aromatique après aération.

### METS & VINS :

- Velouté de courge butternut
- Pièce de bœuf braisée
- Gibier
- Tournedos Rossini et sauce groseille
- Brie truffé

« UN VIN ROUGE  
PUISSANT ET SOYEUX. »

### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Nos cépages méticuleusement sélectionnés s'épanouissent dans un sol argilo schisteux riche en minéraux. Les raisins sont récoltés à maturité optimale afin d'extraire la quintessence aromatique durant les vendanges de nuit visant à préserver une fraîcheur optimale des baies. Les raisins subissent une macération et une fermentation d'une durée de 2 à 3 semaines, suivies d'une vinification en cuves inox. Le vin est ensuite élevé avec élégance en fûts de chêne pendant une période de 12 mois.

### TERROIR :

- Domaine en bordure maritime
- Situé face aux Iles d'Or
- Microclimat tempéré, maritime ensoleillé
- Sol schisteux, argilo-siliceux
- 43 hectares de vignes en production
- 30 ans d'âge moyen des vignes



Millésime  
2021

90%  
Syrah

10%  
Mourvèdre



AMPLE . PUISSANT . INTENSE

8/10 ANS  
DE GARDE

14.5%  
VOL

ENTRE 16°C  
ET 18°C