



# Prieur

## Assemblage

90 % Grenache  
10 % Cinsault

## Appellation

AOP Côtes de Provence

## Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique  
Haute Valeur Environnementale  
Vendanges mécaniques  
Viticulture raisonnée

## Vinification

Pressurage direct  
Stabulation à froid pendant 8 jours  
Débourbage statique pendant 1h  
Fermentation partielle en fûts de chêne



## Élevage

70% vieux fûts, 30% fûts neufs  
En barriques et en demi-muids  
6 mois sur lies fines avec bâtonnage

## Dégustation

- ⌚ Robe élégante, pâle aux reflets saumonés
- 👃 Nez fin et complexe aux arômes de fruits exotiques
- 👄 Bouche harmonieuse révélant un vin velouté et fumé
- 🍴 Plats méditerranéens ou asiatiques relevés et épices

## Production

15 000 bouteilles



Terroir  
Argilo-Calcaire



Climat  
Méditerranéen

13,5 % Vol



Containants  
75 cl



Servir entre  
8 et 10°C



A déguster dans  
les 4 ans