

**PRODUIT :** PIERREFEU

**CODE :**

**APPELLATION :** Vin de Pays d'Oc

**COULEUR :** Rouge

**MILLESIME :** 2007

**DEGRE :** 13 %

**TERROIR :** Situé sur des sols drainés et rocaillieux.  
Bon ensoleillement.

<u>CEPAGES</u>	<u>%</u>	<u>RENDEMENTS</u>	<u>AGE DES VIGNES</u>
Merlot	60 %	70 hl / ha	30 ans
Cabernet	40 %	70 hl / ha	30 ans

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle de 12 jours.  
Vendanges égrappées.  
Mise en bouteille précoce.

**DEGUSTATION :** Robe rouge très intense et profonde.  
Nez fin et puissant où se mêlent des arômes de fruits rouges et d'épices.  
A la fois vif et rond, aux tanins légers et savoureux, il laisse éclater en bouche un fruité très intense de fraise et framboise.

**SERVICE :** A servir chambré, vers les 17-18°.

**GARDE :** 5 ans

**DIVERS :** A consommer sur plat en sauce, entrecôte, tripoux et fromage.

