



442 PECH NAUT

Cave du Razès



APPELATION

AOP Malepère

CLIMAT

Climats atlantiques et méditerranéens

SOLS

Argilo Calcaire



CEPAGES

Merlot 70%, Cabernet Franc 30%

Vignerons en Développement Durable®



ELEVAGE

9 mois en fût de chêne
français et américain neuf



DEGUSTATION

Belle robe aux reflets violacés

Arômes complexes de fruits rouges confiturés sur
fond d'épices douces.

Le palais est un concentré de fruits mûrs. Ample et
charpenté, ce vin offre une belle longueur en
bouche sur des notes de vanille et torréfaction.



SERVICE

A servir max. 18°C
Décanter avant de servir



ACCORDS METS & VINS

Gibiers et viandes de chasse, Tajine d'agneau aux
pruneaux



ANALYTIQUE

Alcool 13°5



GARDE

10 ans



Cave du Razès
RD 623
11240 - ROUTIER

TEL.: 04 68 69 39 15
FAX: 04 68 69 00 49

caveau@cave-razes.com
www.cavedurazes.com