



## ***PRIEURÉ DES CROZES ROUGE AOP LANGUEDOC CABRIÈRES***

**Appellation** : AOP Languedoc Cabrières

**Marque** : Prieuré des Crozes

**Couleur** : Rouge

**Cépages** : 65% Syrah vieilles vignes, 35% Grenache

**Degré** : 14°50

**Vinification** : Sélection parcellaire. Vendange éraflée.  
Cuvaision longue.

**Elevage** : Sélection de barriques - en fût pendant 18 mois

### **DEGUSTATION**

**Vue** : Couleur rubis intense

**Nez** : Arômes de fruits rouges et de vanille

**Bouche** : L'expression du terroir l'emporte sur le côté variétal

### **GASTRONOMIE**

**Température de service** : 14 – 16°

**Plats conseillés** : Gibier, viande rouge.

**Vieillessement** : 3 à 5 ans pour que le Prieuré révèle ses richesses,  
beau potentiel de garde jusqu'à 10 ans ;

