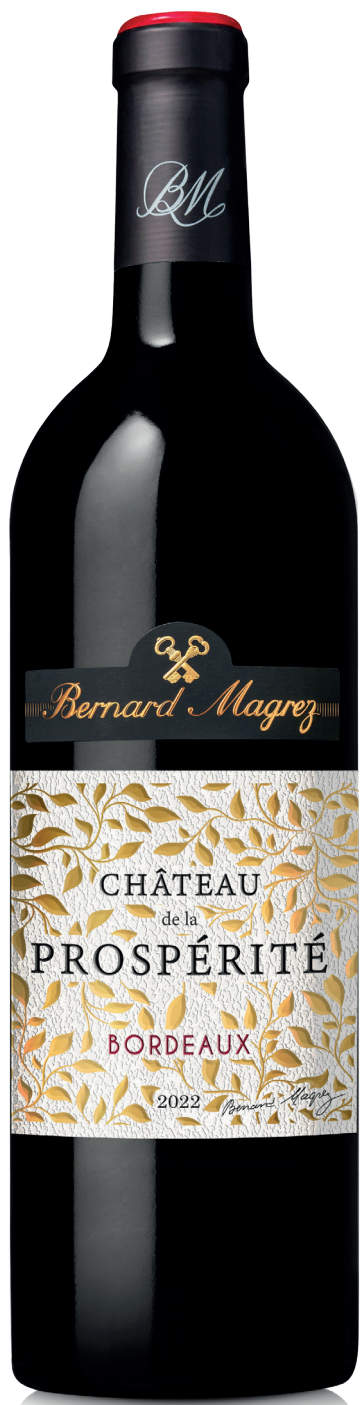


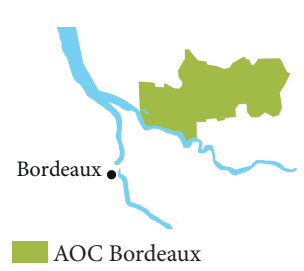


CHÂTEAU DE LA PROSPÉRITÉ

Découvrez le «Château de la Prospérité» de Bernard Magrez. Il s'agit d'un assemblage à dominante Merlot, issu des coteaux argilo-calcaires exposés au sud du village de Les-Artigues-de-Lussac. D'une robe d'un rubis éclatant, le vin présente au nez des notes de fruits rouges frais et légèrement mûrs (framboise, myrtille) à l'aération. La bouche est ronde, avec une finale merveilleusement longue et fruitée. A déguster dès maintenant ou à laisser vieillir pour qu'il exprime toute sa complexité avec le temps.



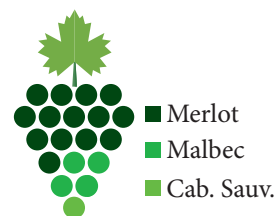
APPELLATION



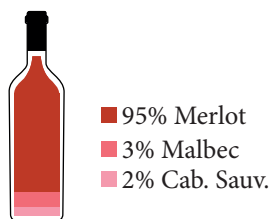
NATURE DU SOL

Argile - calcaire

ENCÉPAGEMENT



ASSEMBLAGE



RENDEMENT ANNUEL



ACCORDS METS ET VINS



DÉGUSTATION

ŒIL

Robe pourpre, disque brillant

NEZ

Notes de fruits rouges et noirs associées aux arômes épicés

BOUCHE

Vin gourmand, soyeux et bien équilibré

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE

- Densité de 5 000 pieds/ha
- Taille à la Bordelaise en guyot double
- Vignoble enherbé et travaillé dans l'inter-ligne
- Désherbage du cavaillon (chimique et mécanique)
- Conduite en protection raisonnée

VINIFICATION

- Récolte mécanique
- Sélection parcellaire
- Macération de 4 semaines avec maîtrise des températures
- Élevage traditionnel en cuve