



Les Celliers  
du Palais Abbatial  
*Costos Roussos*  
CAUNES - TRAUSSE

## « Cuvée Prestige »

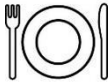
**Histoire** : Produit « Phare » de la Cave Coopérative, vin haut de gamme, raffiné



Syrah 85% Grenache 15%



Argilo/ Calcaire, Elevage 12 mois en fût



**Côté Salé** : Viandes rouges, Daube de Sanglier,  
Ragouts



5 ans



**Dégustation** : Vin élaboré à partir de parcelles de syrah de plus de 30 ans à l'exposition idéale et à des rendements très faibles. L'association avec le grenache noir permet d'avoir une cuvée très subtile entre concentration et épices de la syrah et souplesse et arômes floraux du grenache.  
L'élevage en fût de 18 mois apporte rondeur et élégance.

**Conseil de service** : Servir entre 17 et 20 degrés