



Premek FOREJT Vin Rouge



Appellation:	I IGP Pays d'Oc - 2020
Cépages:	82,5 % Merlot / 17,5% Cabernet Sauvignon
Alc. / Vol.:	14 %
Sol:	Plaine avec enherbement des vignes sur sols sableux
Age moyen des vignes :	25 ans
Vinification:	Récolte mécanique nocturne avec sélection parcellaire pour retenir la fraîcheur. Egrappage total. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures (25° à 27°C) pendant 30 jours avec 2 remontages par jour. Pressurage avec séparation des différentes qualités des jus de presse
Couleur:	Robe grenat profond
Nez:	Belle intensité avec des arômes de fruits des bois
Dégustation:	Vin élégant qui dévoile un parfait équilibre entre les arômes fruités, belle acidité et tannins soyeux
Conservation:	4 ans
Mets et vins:	Accompagne parfaitement des viandes rouges (grillées ou en ragoût) ou une assiette de fromages. Nous suggérons la recette-signature de Premek Forejt « Bœuf au carvi »



Collection de vins créée par Premek FOREJT – Cuvée Gourmet !

Premek Forejt, est une célébrité de la République tchèque et Chef cuisinier au restaurant Entrée à Olomouc. Il fait régulièrement parti du jury de l'émission télévisée Master-Chef en République Tchèque. Il a été formé dans les restaurants les plus prestigieux du pays (Brno, Olomouc) mais aussi à l'étranger (restaurant étoilé à Londres). Grâce à son style culinaire exceptionnel, il propose toujours une expérience gastronomique unique. Il a été récompensé plusieurs fois, comme par exemple lors de la fameuse compétition tchèque « Cuisinier d'Or ». La créativité de Premek n'a pas de limites et c'est avec plaisir que nous vous présentons l'une de ses créations – vins Signature Chef Premek Forejt.



Wines & Brands
+33 (0)6 07 71 20 36
contact@winesandbrands.com
95, rue du Rajol
34130 Mauguio
FRANCE

