



IGP Coteaux de Béziers

Histoire

Animal totémique de la ville de Béziers, le Chameau - « **Lou Camel** » en dialecte occitan - serait venu d'Égypte jusqu'à Béziers avec à son dos Saint Aphrodise, souhaitant évangéliser la Gaule. A la mort de son maître, l'animal est recueilli et nourri par une famille de potiers biterroise, qui lui évite ainsi la mort. Lou Camel devient alors l'emblème de la ville de Béziers. Nous perpétons le souvenir de cet animal avec notre gamme de BIB rosé et rouge.



Assemblage Rosé

Cinsault - Grenache

Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.

Pressurage direct, séparation des dernières presses.

Stabulation des jus durant 48 heures. Débourage

Fermentation à basse température.

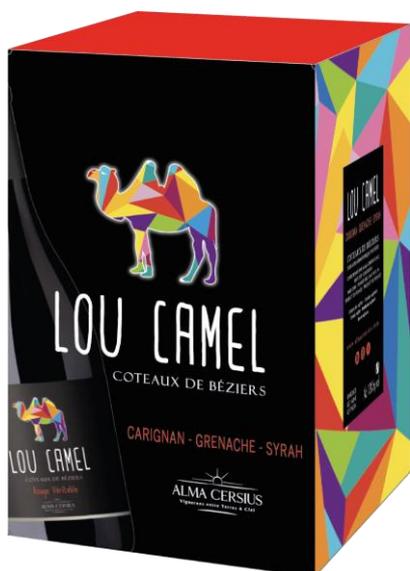
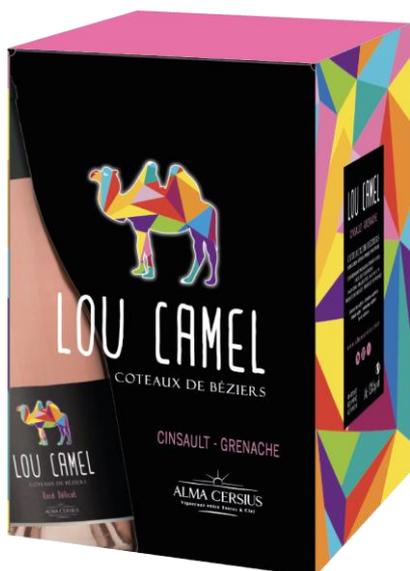
Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.

Dégustation

Robe pâle aux reflets d'or rose. Nez gourmand, de fruits exotiques et petits fruits rouges, accompagné par une bouche douce et pleine, à la finale acidulée.

Accords mets & vins

Dégusté frais à environ 8°C, Lou Camel rosé se mariera avec vos entrées et charcuteries ; en plat, il embellira vos grillades de viandes blanches et rouges.



Assemblage Rouge

Carignan - Grenache - Syrah

Vinification

Macération pré-fermentaire à chaud.

Récupération, filtration et refroidissement des jus.

Fermentation entre 20°C et 25°C sous micro-oxygénation.

Fermentation malolactique en cuve.

Elevage sur lies fines suivi d'une micro-oxygénation.

Dégustation

Robe d'un rouge profond aux reflets de cerise. Nez épicé où s'ouvrent des notes de fruits mûrs tels le cassis et la myrtille. La bouche est franche et structurée, évoluant sur une finale gourmande et fruitée.

Accords mets & vins

Partagez cette cuvée tout au long du repas, à servir à environ 18°C, voire un peu plus frais aux beaux jours.

