



IGP Coteaux de Bézier | Millésime 2022

Cépages

La dégustation des baies sur la parcelle est le moyen de sélectionner scrupuleusement les vignes pour cette cuvée. Le rendement n'excède pas 50 Hl/Ha.

Combinaison de 3 cépages rigoureusement sélectionnés :



Histoire

Une cuvée résolument sauvage : Un style majestueux, une belle robe brillante, au palais des arômes presque féroces, une texture soyeuse tout en souplesse. Nos œnologues ont apprivoisé les cépages savamment sélectionnés pour vous offrir ces cuvées équilibrées et uniques. Félin Noir représente l'identité de notre terroir, éveille les sens en offrant une puissance aromatique incomparable : Un rugissement de satisfaction.



Terroir

Plateau de galets roulés.



Vinification

Macération traditionnelle, cuvaison longue de 30 jours.
20% élevés en fûts pendant 6 mois.

Bâtonnage des lies fines avant et après la fermentation malolactique.



Dégustation

Robe profonde aux reflets violines. Nez riche aux accents de violette, de cassis et de framboise sur fond épicé. Bouche charnue, tout en fraîcheur et fruitée. Des qualités de matière au service du fruit.



Accords mets & vins

A déguster avec un pâté en croûte, en accompagnement d'un plat d'aiguillettes de canard rôties au miel ou d'une viande mijotée.



Photos non contractuelles

Degré : 14% vol.