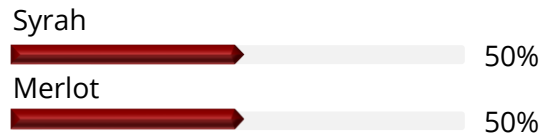




IGP Coteaux de Bézier | Millésime 2023



### Cépages



### Histoire

Une gamme qui vous invite à découvrir ce jardin des charmes : une couleur légère, une belle brillance, d'élégants parfums qui s'exhalent et des arômes étoffés pour une finale romantique. Dégustez et tombez sous le charme de cette cuvée raffinée.



### Terroir

Sols argilo-calcaires.  
La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité de chaque cépage.



### Vinification

Chauffage de la vendange à 68°C.  
Macération pré-fermentaire à chaud -MPC- de 6h à 10h.  
Récupération, filtration et refroidissement des jus.  
Fermentation entre 20 et 25°C sous micro oxygénation.  
Fermentation malolactique en cuve.  
Elevage sur lies fines suivi d'une micro oxygénation.



### Dégustation

Les fruits noirs confiturés comme la mûre et le cassis dominant le nez, puis s'invitent en bouche. La rondeur de ce bi-cépage appelle des notes réglissées. Ce vin gourmand s'accompagne d'exotisme subtil par ses notes de coco et de chocolat. Frais ou à température, le charme exubérant de ce binôme révèle un jardin magnifique d'agréables surprises.



### Accords mets & vins

Embellira vos plats cuisinés du type daube de bœuf ou cassoulet, à déguster également sur une cuisine épicée ou encore un fromage puissant comme le Roquefort.



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.