



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2023



Cépage

100 % Pinot Noir



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.



Vinification

Macération traditionnelle longue de 30 à 35 jours.

Remontage, pigeage, micro-oxygénation sous marc.

Fermentation malolactique sous marc.

Décuvage et pressurage.

Elevage sur lies fines pendant 2 mois.

Elevage en cuve sous contrôle d'oxygène.



Dégustation

Aux arômes de griotte et de violette. Un vin rond et fruité avec des tanins fins.



Accords mets & vins

Idéal avec des viandes comme des cailles rôties, une viande des Grisons ou un fromage tel le Rocamadour.



Récompenses

Argent - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2024

Argent - Concours des Vinalies France 2024



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.