



*IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2023*



**Cépages**

100 % Chardonnay



**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**

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.

Débouillage, stabulation des bourbes à 8 jours.

Fermentation à basse température.

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



**Dégustation**

Un nez expressif aux arômes de sirop de fruits blancs et d'ananas. Ce vin ample, doux et intense, qui révèle des notes de banane et de poire Williams, a un bel équilibre et une finale acidulée. C'est un vin de toutes les circonstances.



**Accords mets & vins**

A déguster sur une salade de pélarçon ou des huitres gratinées.



**Récompenses**

**Grand Or** - Concours des Vinalies France 2024

**Or** - Concours Gilbert & Gaillard 2024

**Or** - Concours des Vinalies Occitanie 2024



*Photos non contractuelles*

Degré : 13,5% vol.