



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2023

Cépages

Cinsault		50%
Grenache		50%

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

Pressurage direct, séparation des dernières presses.
Débourbage, stabulation des bourbes à 8 jours
Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve



Dégustation

Les notes douces de mandarine cèdent un temps leur place à la guimauve des souvenirs d'enfance. En bouche, les fruits rouges comme le cassis et la framboise charment le palais avec un bel équilibre d'ensemble. Un jardin d'arômes pour le plaisir des papilles.



Accords mets & vins

A déguster sur des plats méditerranéens tels des sardines grillées, une salade niçoise ou encore un plat exotique composé de bouchées vapeurs au poulet.



Récompenses

- Or - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2024
- Or - Concours des Vinalies France 2024
- Or - Concours Berliner Wein Trophy 2024
- Argent - Concours Gilbert & Gaillard 2024
- Argent - Concours Général Agricole de Paris 2024



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.