



IGP Coteaux de Bézier | Millésime 2023

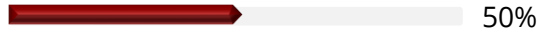
Cépages



Syrah



Merlot



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.



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.

Élevage 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.



Récompenses

Or - Concours des Grands vins de France à Mâcon 2024

Or - Concours des Vinalies Occitanie 2024

Or - Concours Berliner Wein Trophy 2024