



Photos non contractuelles

Degré : 13% vol.



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2023



Cépages

Viognier	<div style="width: 70%;"></div>	70%
Grenache blanc	<div style="width: 30%;"></div>	30%



Histoire

Une gamme qui vous invite à découvrir ce jardin des charmes : une robe séduisante d'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

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



Dégustation

Vin blanc délicat, élégant et gourmand, aux notes florales, aux arômes de pêche de vigne, d'abricot et de fruits jaunes tels que la mangue. Très bel équilibre alliant finesse et complexité.



Accords mets & vins

A servir en accompagnement d'un poisson tels filet de rouget, ou steak de thon à la provençale, ou encore avec un plat exotique comme un wok de légumes.



Récompenses

- Or - Concours Gilbert & Gaillard 2024
- Or - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2024
- Or - Concours National des vins IGP 2024
- Or - Concours Mondial des Feminalise 2024
- Or - Concours des Grands vins de France à Mâcon 2024
- Argent - Concours Général Agricole de Paris 2024
- Argent - Concours des Vinalies Occitanie 2024