



**IGP Coteaux de Bézier | Millésime 2023**



### Cépage

100 % Pinot Noir



### 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.



### 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

**Or** - Concours Mondial des Pinots 2024

**Argent** - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2024

**Argent** - Concours des Vinalies France 2024



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.