



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024

Cépages

La dégustation des baies sur la parcelle est le moyen de sélectionner scrupuleusement les vignes pour cette cuvée. Le rendement n'excède pas 50 Hl/Ha.



Combinaison de 3 cépages rigoureusement sélectionnés :

Chardonnay	60%
Sauvignon	20%
Viognier	20%

Histoire

Une cuvée résolument sauvage : Un style majestueux, une belle robe brillante, au palais des arômes presque féroces, une texture soyeuse tout en souplesse. Nos œnologues ont apprivoisé les cépages savamment sélectionnés pour vous offrir ces cuvées équilibrées et uniques. Félin Noir représente l'identité de notre terroir, éveille les sens en offrant une puissance aromatique incomparable : Un rugissement de satisfaction.



Terroir

Plateau argilo-calcaire et de galets roulés.

Vinification

20% de Chardonnay boisé.
Macération pelliculaire sur le Sauvignon et pressurage doux sur le Viognier.
Bâtonnage des lies fines puis assemblage.



Dégustation

Jolie robe jaune aux reflets dorés. Nez complexe et élégant de pamplemousse, de fruits exotiques tels que le fruit de la passion et l'ananas, et d'épices douces. Riche et complexe en bouche, les notes de miel, de sève de sapin et d'écorce d'agrumes sont suivies par des arômes de romarin grillé et par la minéralité du Sauvignon.



Accord mets & vins

A déguster en accompagnement d'un filet de rouget, d'un parmentier de poisson ou d'une burrata à l'italienne.



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.