



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024



Cépages

100 % Merlot



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 du 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

Nez aux arômes de truffe, de fruits noirs telles la mûre et la myrtille confiturées. La bouche est ronde, avec une belle ampleur suivie d'une finale fondue. Le velours au plaisir des sens.



Accords mets & vins

A déguster en accompagnement d'une viande comme un tournedos de bœuf grillé ou une souris d'agneau confite.



Récompenses

Or - Concours Gilbert & Gaillard 2025



Photos non contractuelles

Degré : 14% vol.