



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024



Cépages
100 % Sauvignon



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

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



Dégustation

Des notes minérales, de buis et d'agrumes tels que le citron vert. Un fruité percutant en bouche sur les agrumes et le bourgeon de cassis, le tout complété d'une belle acidité, d'un beau volume et d'une finale persistante.



Accords mets & vins

Accompagnera des plats à base de poissons et fruits de mer tel des linguine aux palourdes et tellines ou des fromages à pâte dure comme un comté.



Récompenses

Or - Concours des Vins de la Coopération Occitanie 2025
Argent - Gilbert & Gaillard 2025



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.