

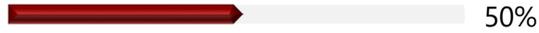


**IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024**

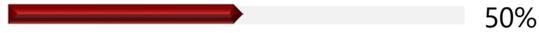
### Cépages



Syrah



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 de chaque 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.

Elevage sur lies fines suivi d'une micro oxygénation.

### Dégustation



Les fruits noirs confiturés comme la mûre et le cassis dominent le nez, puis s'invitent en bouche. La rondeur de ce bi-cépage appelle des notes réglissées. Ce vin gourmand s'accompagne d'exotisme subtil par ses notes de coco et de chocolat. Frais ou à température, le charme exubérant de ce binôme révèle un jardin magnifique d'agréables surprises.

### Accords mets & vins



Embellira vos plats cuisinés du type daube de bœuf ou cassoulet, à déguster également sur une cuisine épicée ou encore un fromage puissant comme le Roquefort.

### Récompenses



**Argent** - Concours des Vins de la Coopération Occitanie 2025



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.