



**IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024**



**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 Mundus Vini 2025



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.