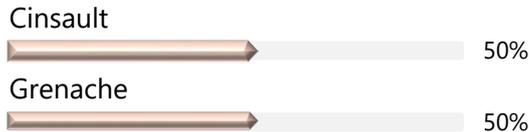




IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024

Cépages



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

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

Les notes douces de mandarine cèdent un temps leur place à la guimauve des souvenirs d'enfance. En bouche, les fruits rouges comme le cassis et la framboise charment le palais avec un bel équilibre d'ensemble. Un jardin d'arômes pour le plaisir des papilles.



Accords mets & vins

A déguster sur des plats méditerranéens tels des sardines grillées, une salade niçoise ou encore un plat exotique composé de bouchées vapeurs au poulet.



Récompenses

Or - Concours des Vins de la Coopération Occitanie 2025

Or - Concours National des vins IGP 2025

Argent - Concours Général Agricole de Paris 2025

Argent - Concours des Vinalies France 2025

Argent - Concours Mondial des Feminalise 2025



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.