



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
Argent - Concours Mondial des Pinots 2025



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.