



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2025

Cépages



Grenache	45%
Cinsault	45%
Syrah	10%

Histoire



Ici, le vent fait partie intégrante du décor, il danse entre les vignes, et joue avec les feuilles comme avec des mèches rebelles. Ce vent est un souffle vivant, un clin d'œil à ces instants où l'on lâche prise, verre en main, visage au soleil, cheveux au vent.

Terroir



Argilo-calcaire et galets roulés
Sélection parcellaire rigoureuse par dégustation des baies au sein du vignoble afin de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité de chaque cépage.
Rendement 50 hl/Ha

Vinification



- *Grenache* : macération pelliculaire de 4 heures.
- *Cinsault et Syrah* : pressurage direct.

Débourbage des jus à basse température. Mise au clair et fermentation alcoolique à 16°C (avec des levures sélectionnées). Elevage sur lies fines de 2 mois pour la Syrah. Mise au propre et filtration avec mise en bouteille.

Dégustation



Couleur pâle aux légers reflets violette.
Au nez s'expriment des arômes séduisants de fruits rouges, telles que la fraise et la framboise. En bouche, ces parfums sont complétés par des notes florales. Généreux et plaisant, c'est un rosé gourmand, parfait à toute heure et charmant tout au long du repas.

Accords mets & vins



A déguster en accompagnement d'un tajine de courgettes, un caviar d'aubergines ou un brie crémeux.



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.