LOU COUNOISE - 75 CL



Dégustation

Oeil :
Grenat clair aux reflets violets

Nez :
Explosion fruitée et épicée caractéristique du cépage

Bouche :
A la fois vive et ample, le vin est soyeux et garde une grande fraicheur

Température de service :
15 à 18

Niveau de garde :
Prêt à boire

Cépages :
100% Counoise

Accords :
Légumes d'hiver braisés, magrets de canard ou velouté de potimarron

Informations

Terroir :
Eboulis calcaire argilo-sableux au pied de la chaine des Côtes

Vendange :
Vendange manuelle

Vinification :
Cuve béton, 15 jours de macération, extraction douce par infusion

Elevage :
Assemblage de 3 types d'élevage, jarre en grès, ovoïd et demi muid

Les Béates - 837 Route de Caireval 13410 LAMBESC
Tel : 04 42 57 07 58 Fax : 04 42 57 19 70
contact@lesbeates.com www.lesbeates.com