

## BÉATINES BLANC - 75 CL

AOP Coteaux d'Aix en Provence



### Dégustation



**Oeil :**  
Robe jaune pâle aux reflets brillants



**Nez :**  
Notes de fruits mûrs, de pêche, d'abricot apparaissent au nez et persistent en bouche



**Bouche :**  
Vin blanc de plaisir, frais et fruité sans excès. Une bouche légèrement ronde qui ne perd pas en tension.



**Température de service :**  
10-12 °C



**Niveau de garde :**  
1 à 5 ans + Prêt à boire



**Cépages :**  
50% Vermentino  
30% Ugni Blanc  
10% Grenache Blanc  
10 % Clairette



**Accords :**  
Apéritifs et plateaux de fruits de mer

### Informations



**Terroir :**  
Sol argilo-calcaire sur calcaire tendre, plus ou moins sableux.



**Vendange :**  
Vendanges manuelles et mécaniques



**Vinification :**  
Pressurage direct et débordage après 48h. Départ spontané en fermentation, température contrôlée à 18°C. Les cépages sont vinifiés séparément et assemblés uniquement au dernier moment pour trouver le meilleur équilibre.



**Elevage :**  
Elevage sur lies fines en cuve inox et béton durant 9 mois