

BÉATINES ROSÉ - MAGNUM

AOP Coteaux d'Aix en Provence



Dégustation

**Oeil :**

Robe rose pâle, limpide et brillante

**Nez :**

Fruits frais, parfums de fleur et de bonbon anglais

**Bouche :**

Bouche ample et fraîche, et la finale salivante

**Température de service :**

10-12 °C

**Niveau de garde :**

1 à 5 ans + Prêt à boire

**Cépages :**

50% Grenache Noir

30% Syrah

20% Cinsault

**Accords :**

apéritifs et repas ensoleillés

Informations

**Terroir :**

Vignoble planté dans des sols argilo-calcaires

**Vendange :**

Vendanges mécaniques à l'orée du jour pour préserver la fraîcheur

**Vinification :**

Pressurage direct après égrappage. Sélection des jus de goutte et de première presse. Fermentation des jus à basse température (16°).

**Eleavage :**

Cuve inox sur lies fines pendant 4 mois.