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 fraicheur

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

Elevage :
Cuve inox sur lies fines pendant 4 mois.

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