

## BÉATINES ROUGE - 75 CL

AOP Coteaux d'Aix en Provence



### Dégustation



**Oeil :**  
Rouge grenat et reflets violets



**Nez :**  
Arômes de cassis et de garrigue



**Bouche :**  
Vin rouge gouleyant à la structure souple



**Température de service :**  
14-16 °C



**Niveau de garde :**  
5 à 10 ans



**Cépages :**  
50% Syrah  
40% Grenache Noir  
10% Carignan



**Accords :**  
Planches de charcuterie et fromages ainsi que des viandes en sauces

### Informations



**Terroir :**  
sols argilo-calcaires et sableux sur grès



**Vendange :**  
Vendanges manuelles



**Vinification :**  
Égrappage en totalité et encuvée par gravité. Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaision d'une dizaine de jours avec fermentation spontanée. Remontages quotidiens permettant une extraction douce des arômes et des tanins. Jus de goutte séparés des jus de presse.



**Elevage :**  
Cuve inox 9 mois avec soutirages réguliers