

BÉATINES ROUGE - MAGNUM



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 + Prêt à boire



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