BÉATINES ROUGE - MAGNUM

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 + 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. Cuvaison 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

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