



BÉATES BLANC - 75 CL

AOP Coteaux d'Aix en Provence



Dégustation



Oeil :
Jaune doré et brillant



Nez :
Intense, alliant des notes florales, de miel et de fruits à chair blanche



Bouche :
Equilibre exceptionnel. L'Ugni blanc explose par sa fraîcheur et le rolle lui confère rondeur et complexité



Température de service :
12 à 14 °C



Niveau de garde :
5 à 10 ans



Cépages :
60% Vermentino
40% Ugni Blanc



Accords :
Poissons, viandes blanches et fromages

Informations



Terroir :
Argilo-calcaire



Vendange :
Vendanges manuelles



Vinification :
Légère macération pré-fermentaire. Pressurage long et lent. Débourage puis fermentation spontanée en pièce de chêne de 500 L et en cuvé béton Ovoïde.



Elevage :
Elevage de 9 mois sur lies avec bâtonnage régulier, 2 tiers en fûts de 500 L et 1 tiers en cuve béton ovoïde.