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. Débourbage 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.

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