



## BÉATES BLANC - MAGNUM

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 + Prêt à boire



**Cépages :**  
60% Vermentino  
40% Ugni Blanc



**Accords :**  
Poissons, viandes blanches et fromages

### Informations



**Terroir :**  
Argilo-calcaire



**Vendange :**  
Vendanges manuelles



**Vinification :**  
Macération pré-fermentaire, pressurage long et lent, débouillage, puis fermentation spontanée en pièce de chêne de 500 litres avec bâtonnage régulier.



**Élevage :**  
Élevage en fûts de 500L et 600L durant 9 mois pour 2/3 de la cuvée, le 1/3 restant fermente et est élevé en cuve