

BÉATES BLANC - MAGNUM



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 rôle 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, débordage, 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