



## BÉATES ROUGE - 75 CL

AOP Coteaux d'Aix en Provence



### Dégustation



**Oeil :**  
Rouge intense



**Nez :**  
Un vin rouge marqué par son terroir qui dévoile des notes d'olives noires, de fèves de cacao



**Bouche :**  
La bouche est fine et structurée avec une matière et des tanins fondus à l'image de son élevage en barriques. La finale nous ravit par sa fraîcheur pleine de garrigue



**Température de service :**  
16 à 18 °C



**Niveau de garde :**  
10 à 15 ans



**Cépages :**  
40% Syrah  
40% Grenache Noir  
20% Cabernet Sauvignon



**Accords :**  
Viandes rouge et plats en sauce

### Informations



**Terroir :**  
Syrah sur sol sableux, Cabernet et Grenache sur sol Argilo-calcaire



**Vendange :**  
Vendanges manuelles



**Vinification :**  
Egrappage partiel, fermentation spontanée. Macération en cuve béton de plusieurs semaines par cépage. Assemblage des presses et des gouttes.



**Élevage :**  
Élevage en pièces de bois de 600L et 500L durant 9 mois (Barriques de 5 à 10 ans). Puis assemblage et élevage en cuve pendant 6 mois de plus.