



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.