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 fraicheur 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.

Elevage :
Elevage 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.

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