TERRA D'OR ROUGE - 75 CL

Vin de France

Dégustation

Oeil :
Rouge grenat très soutenu

Nez :
Belle concentration et grande richesse aromatique allant de fruits confits aux notes minérales

Bouche :
Finesse et élégance, alliant fruit, puissance et fraicheur

Température de service :
16 à 18 °C Il est conseillé de le carafer avant de le servir

Niveau de garde :
15 à 20 ans

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

Accords :
Vin rouge de gastronomie à associé à des plats à fort caractère

Informations

Terroir :
Sols argilo sableux avec éboulis calcaires

Vendange :
Vendanges manuelles en caisses, sélection parcellaire Syrah « Montagne », vieilles vignes de Cabernet Sauvignon et Grenache

Vinification :
Egrappage partiel, puis fermentation en levures indigènes, longue macération de 3 semaines à plus d'un mois, selon les cépages.

Elevage :
Elevage en pièces de 600L, 500L et 225L de 9 mois. Puis assemblage en Foudre pour 9 mois

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