

Les Terres d'Armelle, Languedoc-Roussillon, France

ADN 2022

IGP Coteaux de Béziers



Informations

Couleur : rouge

Taux alcool : 14 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

60 % Syrah

30 % Grenache

10 % Carignan



Terroir

Localisation: anciennes terrasses villafranchiennes

Type de sol: argilo-sablo-limoneux



Viticulture

Agriculture biologique (certifiée Ecocert)

Vendanges manuelles



Vinification

Eraflage total

Vinification à 25° C pour préserver les arômes et le fruit

Remontage et pigeage au pied pendant 3 semaines pour extraire les arômes

Elevage de 6 mois en cuve inox



Service

15 à 16° C



Garde

3 à 5 ans



Accord

Charcuterie

Viandes en sauce

Gibiers et abats

Pizza

Cuisine épicée



Dégustation

Ce vin se montre souple et soyeux. L'aromatique d'abord discret se révèle après un petit moment d'aération et l'ensemble devient bien équilibré. La bouche est élégante et gourmande. Cette cuvée offre un joli fruité, des tanins soyeux, du croquant, du gourmand et une belle finale poivrée.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE