

Prestige de B

GRENACHE - SYRAH
IGP Pays de Bessan



Terroir et culture

Implantées sur des sols argilo-graveleux prolongeant l'ancien volcan du Mont Ramus, les vignes produisant ce vin rosé bénéficient de l'ensoleillement de la région, tempérées par la proximité de la mer Méditerranée et de l'Hérault. Ce terroir particulier permet d'élaborer des vins rosés pâles gardant toute leur finesse et leur élégance.



Vinification

Egrappage, macération pelliculaire à froid.
Pressurage direct sur pressoir pneumatique.
Macération sur lies.
Fermentation à basse température 16 à 17 °C.



Caractéristiques

Vin rosé : 12,5% vol.
Cépage : GRENACHE - SYRAH

Très belle robe rose pâle brillant.
Nez fin, d'agrumes et de fleurs blanches.
Bouche pleine et gourmande aux parfums de fruits rouges et exotiques, du gras, belle rondeur et persistance aromatique.



Accord mets et vin



service

entre
11 et 14°



Apéritifs



Grillades



Poissons

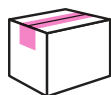


Viandes



Conditionnement

Bouteille Essencia Wine Super Premium 75 cl blanche givrée.
Bouchon verre vinolok « Le Rosé de Bessan ».



Autre(s) Conditionnement(s)

Carton coffret de 3 bouteilles.



Couchées

Le
Rosé
de
Bessan

