

B de Bessan

MERLOT - CABERNET - 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 rouge 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 rouges généreux et souples, plein de fruits et de finesse.



Vinification

Egrappage, macération 15 à 30 jours, délestages, remontages, température de fermentation 25 à 27° C Pressurage sur pressoir pneumatique.

Elevé en fûts de chêne français et russe pendant 6 mois (Barriques Seguin Moreau)



Caractéristiques

Vin rouge : 13,5% vol.

Cépage : MERLOT - CABERNET - SYRAH

Attaque vanillée, boisé tendre. Arômes réglissés et fruits rouges mûrs. Vin rouge équilibré, aux tanins soyeux.



Accord mets et vin



service

entre
16 et 17°



Plats en
sauce



Pièce
du boucher



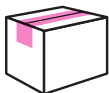
Fromages



Conditionnement

Bouteille bordelaise Hermès antique 75 cl.

Bouchon synthétique Nomacork Smart Green, 100% recyclable, biosourcé et à empreinte carbone neutre.



Autre(s) Conditionnement(s)

Carton 6 bouteilles 75 cl.



Bouteilles 75 cl.
Couchées



MAGNUM
1.5 Litres

Le
Rosé
de
Bessan

