

B.134

CABERNET - SYRAH - GRENACHE NOIR
IPG 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 soyeux, plein de fruits et de finesse.

B134 c'est le dernier né des vins rouges, à la fois complexe et facile à déguster, pour se faire plaisir à tout moment, né à Bessan (B100) dans l'Hérault (B100-34)...



Vinification

Macération 20 à 30 jours délestages, remontages, température de fermentation 25 à 27° C, Pressurage sur pressoir pneumatique.

Boisage léger en fermentation, bois frais.



Caractéristiques

Vin rouge : 13% vol.

Cépage : CABERNET - SYRAH - GRENACHE NOIR

Arômes de vanille puis poivron vert, fruits rouges, réglisse et violette. Vin rouge complexe, ample, aux tanins soyeux, le côté vanillé prolonge la dégustation par des arômes de sous-bois et de brioche.



Accord mets et vin



service

entre
16 et 17°



Plats en
sauce



Grillades



Fromages



Conditionnement

Bouteille Ellipse 75 cl feuille morte

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



Autre(s) Conditionnement(s)

Carton de 6 bouteilles.



Debout

Le
Rosé
de
Bessan

