

# Huluberlu

SYRAH - CABERNET  
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 soyeux, plein de fruits et de finesse.



## Vinification

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



## Caractéristiques

Vin rouge : 13,5% vol.  
Cépage : SYRAH - CABERNET  
Arômes poivron vert, fruits rouges, réglisse et violette. Vin rouge complexe, ample, aux tanins soyeux.



## Accord mets et vin



service  
entre  
16 et 17°



Apéritifs  
service entre  
12 et 15°



Plats en  
sauce



Grillades

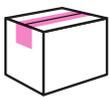


Fromages



## Conditionnement

Bouteille Bourgeoise 75 cl feuille morte  
Bouchon synthétique Nomacork Smart Green, 100% recyclable, biosourcé et à empreinte carbone neutre.



## Autre(s) Conditionnement(s)

Carton 6 bouteilles.



Couchées

Le  
Rosé  
de  
Bessan

