



DOMAINE
LÉVÉJEAN



ASYMÉTRIE

Appellation : IGP Pays D'Oc, Rouge

Cépages : 60% Syrah, 40% Merlot

Région : France, Occitanie, au nord de Béziers sur les rives de l'Orb.

Certification : HVE

Terroir et culture : terroir des anciennes rives argilo-limoneuse pour leur souplesse.

Vinification :

Vendanges de nuit, réception des raisins dans notre chai semi-enterré, macération pré fermentaire à froid, fermentation en cuve inox sous température contrôlée, délestage quotidien. Élevage en cuve inox de 3 mois. Désalcoolisation partielle à hauteur de 20%, par osmose inverse et contacteur à membranes.

Dégustation :

Robe rouge rubis. Un nez très gourmand de mûres. En bouche, arômes de gelée de groseilles. Un vin équilibré en bouche, des arômes de gelée de groseilles avec une finale en fraîcheur.

Température de service conseillée : Entre 10° et 12°C; Vin à consommer dans l'année

Accords mets vins :

Apéritifs, tapas, légumes farcis, châtaignes grillées.

Alcool : 9,5% alc./vol

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Conditionnement : Carton de 6, couchées

Palettisation : Palette Europe, 600 bouteilles

