



DOMAINE  
**LÉVÉJEAN**

Jus de  
Cailloux

**Dénomination** : Vin de France, Rouge

**Cépages** : 60% Syrah, 40% Cabernet

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

**Certification** : HVE

**Terroir et culture** : assemblage de deux cépages et de deux terroirs :

La syrah sur les terrasses argilo-calcaires pour sa finesse et son fruit remarquable ; le cabernet-sauvignon sur les galets roulés de l'ancien lit de l'Orb pour sa gourmandise et sa structure.

**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.

**Dégustation** :

Un vin avec une robe rouge violet. Un bouquet de fruits mûrs légèrement poivré. Vin rond équilibré par une juste fraîcheur. Un vin gourmand aux tanins fondus.

**Température de service conseillée** : Entre 14° et 18°C; Vin à consommer dès à présent et dans les 2 ans à venir.

**Accords mets vins** :

Côtes de bœuf grillées, charcuteries, fromage Conté, gâteau au chocolat.

**Alcool** : 13% alc./vol

**Bouteille** : 75cl Bourguignonne

**Conditionnement** : Carton de 6, couchées

**Palettisation** : Palette Europe

