



DOMAINE
LÉVÉJEAN



La levée de Jean

Appellation : IGP Coteaux de Béziers, Blanc

Cépages : 100% Chardonnay

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

Certification : HVE

Terroir et culture : sélection parcellaire "La Cardounette" sur les terrasses calcaires exposées sud.

Vinification :

Vendanges de nuit, réception des raisins dans notre chai semi-enterré, égouttage, fermentation en cuve béton à basse température. Élevage en fut inox de 4 mois.

Dégustation :

D'une couleur jaune doré. D'un nez très expressif, arômes de vanille et amandes grillées.

Une bouche opulente avec des arômes de pêche blanche, brioche et épices, bien équilibré en bouche, longue persistance.

Température de service conseillée : Entre 8° et 10°C; Vin à consommer dès à présent et dans les 2 ans à venir

Accords mets vins :

Blanquette de veau, filet mignon en croûte, fromage de brebis.

Alcool : 13,5% alc./vol

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Conditionnement : Carton de 6, couchées

Palettisation : Palette Europe, 600 bouteilles

