



DOMAINE

LÉVÉJEAN

La levée de Jean



Appellation : Vin de France, Rouge

Cépages : 100% Syrah

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

Certification : HVE

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

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 fut inox de 4 mois.

Dégustation :

D'une couleur grenat brillant. Réglisse délicate, fruits confits et tanins soyeux.

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 :

Plats mijotés, poêlée de légumes ou dégustation seule, il saura s'accorder avec tous vos moments.

Alcool : 13,5% alc./vol

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Conditionnement : Carton de 6, couchées

Palettisation : Palette Europe

