



DOMAINE
LÉVÉJEAN

Les heures bleues

D'EXPERTISE
30
ANS
D'EXPERTISE



Dénomination : IGP Coteaux de Béziers, Rosé

Cépages : 100% Syrah

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

Certification : HVE

Terroir et culture : L'équilibre de deux terroirs : les anciennes rives de l'Orb argilo-limoneuses pour leur fraîcheur et les terrasses argilo-calcaires pour la maturité.

Vinification :

Vendanges de nuit, réception des raisins dans notre chai semi-enterré, égouttage, fermentation en cuve béton à basse température. Élevage en cuve inox de 3 mois, batonnage sur lies pendant 6 semaines.

Dégustation :

Robe rose poudré, nez très fruité grenadine, barbe à papa ; bouche ample et fruitée sur des arômes de confiture de fraise.

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

Accords mets vins :

Apéritifs, grillade, cuisine exotique, tartes aux fruits rouges.

Alcool : 12,5% alc./vol

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Conditionnement : Carton de 6, couchées

Palettisation : Palette Europe, 600 bouteilles