DOMAINE
LÉVÉJEAN

Jus de cailloux

Dénomination : IGP Pays D'Oc, Rouge

Cépages : 60% Syrah, 40% Cabernet

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

Certification : Conversion en Agriculture Biologique - 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, 600 bouteilles