



DOMAINE
LÉVÉJEAN

Les heures bleues



Dénomination : IGP Coteaux de Béziers, Blanc

Cépages : 100% Chardonnay

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

Certification : Conversion en Agriculture Biologique - HVE

Terroir et culture : Les terrasses argilo-calcaires les plus hautes avec une exposition sud sur un sol très caillouteux.

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 :

Une jolie couleur jaune paille brillant. Un nez intense d'arômes d'ananas et de brioche. La bouche est ronde et ample, arômes de fruits blancs, quelques notes de pain grillé et noisette, bel équilibre avec une 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 :

Viandes blanches, poissons en sauce, tartes aux abricots.

Alcool : 13% alc./vol

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Conditionnement : Carton de 6, couchées

Palettisation : Palette Europe, 600 bouteilles

