



Le Beau Vin 2014 (Rouge)

"Si la tentation existe pour que l'on y cède, alors ce vin en est la porte d'entrée."

Marc Mouisset (artiste-caviste)

Profil : Croquant et fruité
Cépages : Négrette, Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon
Appellation : Appellation Fronton Protégée

53 000 bouteilles produites

Terroir : Graves.

Climat : Microclimat issu du croisement entre l'influence océanique et méditerranéenne.

Ce climat se distingue par un ensoleillement important et de faibles pluies, favorisant une maturation saine et développée des raisins.

À la vigne : Le rang de vigne est découvert au printemps et recouvert au début de l'été. Un rang sur deux est travaillé afin d'aérer la couche superficielle du sol, propice au développement racinaire en sous-sol. En alternance, un rang sur deux est enherbé. Taille en guyot simple.

Les vignes sont âgées de 10 à 20 ans et offrent fraîcheur et gourmandise.

Vinification : Vendanges mécaniques réalisées très tôt le matin avant le levé du soleil (« à la fraîche ») pour que les raisins conservent tout leur potentiel aromatique. Eraflage puis vinification traditionnelle en cuve inox. Température de fermentation maîtrisée autour de 27°C. Macération de 10 jours.

Élevage : 24 mois en cuve ciment.

Dégustation : Arômes de cassis et de petits fruits rouges frais, de réglisse, et de fleurs (violette, pivoine). Vin croquant et fruité.

Mets et vin : C'est le vin pour la bistronomie, les moments entre copains... !
Il n'a pas besoin de carafage.

Service : Il devra être servi entre 16 et 18°C.

Garde : N'oublions pas que le vin est un art éphémère et qu'il est bon de le déguster lorsque son potentiel aromatique est le plus expressif. Pour cette raison, ce vin peut être apprécié dès à présent et ce jusqu'à 3 ans.