

LES BÉATES

LES BEATINES



CÉPAGE: 50% Vermentino, 40% Ugni Blanc, 10% Grenache Blanc

SOL: argilo-calcaires

VINIFICATION: Vendanges manuelles, pressurage direct et débourbage après 48h. Départ spontané en fermentation, température contrôlée à 18°C. Elevage sur lies fines pendant 3 mois avec remises en suspension régulières. Les cépages sont vinifiés séparément et assemblés uniquement au dernier moment pour trouver le meilleur équilibre

DEGUSTATION:

Ceil: Robe dorée aux reflets argentés

Nez: Notes de fruits mûrs, de pêche, d'abricot

Bouche: Une belle rondeur sans perdre de sa fraîcheur

Accompagne parfaitement de nombreux plats : poissons et viandes blanches.

ABV: 12%

GRAPE VARIETIES: 50% Vermentino, 40% Ugni Blanc, 10% Grenache Blanc

SOIL: clay-limestone

VINIFICATION: Manual harvest, direct pressing and settling after 48 hours. Spontaneous start in fermentation, temperature controlled at 18 ° C. Aging on fine lees for 3 months with regular resuspension. The grape varieties are vinified separately and blended only at the last moment to find the best balance.

DEGUSTATION:

Eye: Golden color with silver reflections

Nose: Notes of ripe fruit, peach, apricot

Mouth: A beautiful roundness without losing its freshness

Perfect with many dishes: fish and white meats

ABV: 12%