

CUVEE « Les Pierres Perdues »

Un vin rouge gastronomique de grande garde.

CEPAGES

Syrah

APPELLATION

IGP Coteaux de Béziers.

REGION

Languedoc Roussillon.

MODE DE CULTURE

Taille courte manuelle avec enherbement naturel un rang sur deux et désherbage mécanique par inter ceps.

RECOLTE

Mécanique de nuit avec égrappage avant la mise en cuve.

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve pendant cinq semaines avec remontage tout les deux jours.

ELEVAGE

Boisé en cuve pendant quelques mois et en bouteille pendant 24 mois avant étiquetage et commercialisation.

DESCRIPTION

Vin rouge à la robe grenat et au nez fruits rouges composés avec une pointe épicée. En bouche son attaque est franche et puissante aux tanins fondus et intenses amené par le bois. Une longueur en bouche de 15 à 20 caudalie conclue le parfait équilibre de ce Vin Rouge gastronomique de grande garde (20 ans).

ACCORDS METS ET VINS

A décanter plusieurs heures avant sa dégustation. Il accompagnera principalement vos repas gastronomique tournés autour de viandes en sauces, grillades et recettes de grand-mère.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourguignonne lourde de 75cl et en Magnum de 1,5 l. Bouchage en liège d'une durée de 20 ans de garde.

Millésime 2017: 524 bouteilles dont 24 Magnums.

Millésime 2018: 802 bouteilles dont 48 Magnums

