

BERET NOIR

AOC SAINT MONT

INFORMATION

Appellation : AOC SAINT MONT

Cépage : Tannat

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les différents cépages Tannat, Pinenc et Cabernet Sauvignon, récoltés à maturité optimale, sont vinifiés séparément. Après une macération pré-fermentaire de 24 heures, l'extraction est assurée par des remontages légers. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 26°C, et est suivie d'une fermentation malolactique naturelle. La macération totale n'excède jamais 18 jours pour que les arômes de fruits se diffusent dans les jus. Élevé en cuve inox pour préserver le fruit, pendant 1 an.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : SAINT MONT

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Authentique et généreux, ce vin est bien équilibré, à l'expression d'arômes de fruits noirs et de notes d'épices douces. Belle fraîcheur en finale. Potentiel de garde : 5 ans

Nez : Authentique et généreux, ce vin est bien équilibré, à l'expression d'arômes de fruits noirs et de notes d'épices douces. Belle fraîcheur en finale. Potentiel de garde : 5 ans

Bouche : Authentique et généreux, ce vin est bien équilibré, à l'expression d'arômes de fruits noirs et de notes d'épices douces. Belle fraîcheur en finale. Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : Ce vin s'appréciera avec un plat convivial du Sud-Ouest, de la charcuterie fine, une



BERET NOIR

AOC SAINT MONT

viande rouge, de la volaille
rôtie et un fromage des
Pyrénées

Garde :

