

# PAYS D'OC Cuvée 14

*Notre Cuvée 14 fait référence à l'année de  
création de la Cave : 1914*



**Terroir** : Plaines sablonneuses, calcaires et schistes.

**Cépage** : 50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon.

Age moyen des vignes : 20 ans.

**Vinification** : Sélection de nos meilleures vignes. Vinification traditionnelle avec élevage en fût de chêne pour le cabernet sauvignon pendant 5 mois.

**Dégustation** : Robe sombre et profonde. Nez de fruits noirs (mûre) et épices douces (vanille, cannelle). Vin ample et aromatique en bouche. Tanins présents mais déjà fondus.

**Conseils de consommation** : Vin de caractère à associer à des plats gastronomiques : viandes en sauce, gibier et fromages affinés.

Servir à une température de 16 à 18°C. A carafier avant consommation.

A boire dès maintenant, s'exprimera pleinement d'ici 3 ans.

**Données techniques** : Bouteille bourgogne lourde teinte antique, bouchon synthétique, carton de 6 bouteilles couchées avec intercalaires.

SAS Caveau de la Croix Couverte – 590 route de  
Fourques – 30300 Beaucaire – France

[www.la-belle-pierre.com](http://www.la-belle-pierre.com)

  
LA BELLE PIERRE

*“Vignerons coopérateurs  
à Beaucaire depuis 1914”*