

PAYS D'OC Firmament



**Médaille d'Argent Au Concours
Général Agricole de Paris**

IGP Pays d'Oc 2010

Mis en bouteille à la propriété

Cépages : Merlot 90 % , Cabernet Sauvignon 10%

Vinification : Vendanges manuelles en caisses. Sélection parcellaire pour les 2 cépages. Presse de macération carbonique pour le Merlot. Le cabernet Sauvignon est issu des vieilles parcelles (30 ans) a été vinifié traditionnellement.

Dégustation : robe sombre aux reflets prune. Nez concentré et élégant aux notes cacaotées, puis s'ouvrant sur des notes torréfiées. A l'aération, apparaissent des sensations de fruits noirs. Bouche ronde, gourmande et chaleureuse.

Conseils de consommation : A apprécier avec des viandes rouges et fromages.

Servir à une température de 16 à 18°C. Ouvrir une heure avant dégustation. Carafier si possible. A boire dans les 5 ans.

Bouteille bourgogne authentique. Cartons de 6 à plats avec intercalaires.


LA BELLE PIERRE

*"Vignerons coopérateurs
à Beaucaire depuis 1914"*

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

www.la-belle-pierre.com