

# JARDIN DES CHARMES



IGP Coteaux de Béziers



Nouvelle collection de bi-cépage, le mode de vinification est identique à la gamme de cépage « Classic ». L'alliance de deux cépages, a été finement ajustée. Exception pour le Chardonnay qui est un assemblage de deux terroirs différents. Ces couples invitent ainsi au Jardin des charmes: couleur légère, belle brillance, des parfums qui s'exhalent et des arômes étoffés pour une finale romantique.



## CHARDONNAY 100%

Un nez expressif aux arômes de sirop de fruits blancs et d'ananas. Ce vin ample, doux et intense, qui révèle des notes de bananes, de poires et de confiseries en bouche, a un bel équilibre et une finale acidulée. C'est un vin de toutes les circonstances.



## VIOGNIER - GRENACHE - 70/30

Vin Blanc délicat aux notes florales, aux arômes de pêches de vignes, d'abricot et d'agrumes. Très bel équilibre alliant finesse et complexité. A servir sur des salades, poissons, plats végétariens et exotiques même épicés.



## CINSAULT - GRENACHE - 50/50

Les notes douces de mandarine cèdent un temps leur place à la guimauve des souvenirs d'enfants. En bouche les fruits rouges de cassis et framboise charment le palais avec un bel équilibre d'ensemble. Un jardin d'arômes pour le plaisir des papilles.



## SYRAH - MERLOT 50/50

Fruits rouges confiturés de mûres et de cassis dominant le nez et s'invitent en bouche. La rondeur de ce bi-cépage appelle les notes réglissées. En bouche toujours, ce vin gourmand, s'accompagne d'exotisme subtil de notes coco-choco. Frais ou à température, le charme exubérant de ce binôme révèle un jardin magnifique d'agréables surprises.



# JARDIN DES CHARMES

IGP Coteaux de Béziers

