



**IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2019**



### **Cépages Blancs**

100 % Sauvignon | degré 12,5% vol.  
100 % Chardonnay | degré 13,5% vol.  
70% Viognier - 30% Grenache | degré 13,5% vol.



### **Histoire**

La gamme invite à découvrir ce jardin des charmes : couleur légère, belle brillance, des parfums qui s'exhalent et des arômes étoffés pour une finale romantique.



### **Terroir**

Argilo-calcaire

### **Vinification**

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.  
Pressurage direct, séparation des dernières presses.  
Débourage, stabulation des bourbes à 8 jours.  
Fermentation à basse température.  
Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.



### **Dégustation**

#### **Sauvignon**

Des notes minérales, d'agrumes tels que le citron vert, et de buis. En bouche, de vifs arômes de fruits rouges comme le cassis, avec une belle acidité, un beau volume et persistant.

#### **Chardonnay**

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

#### **Viognier - Grenache**

Vin Blanc délicat, élégant et gourmand, aux notes florales, aux arômes de pêche de vigne, d'abricot et de fruits jaunes tels que la mangue. Très bel équilibre alliant finesse et complexité.

A servir sur des salades, du poisson, des plats végétariens et exotiques, même épicés.



Photos non contractuelles



**IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2019**



**Cépages Rosés :**

50% Cinsault - 50% Grenache | degré 12,5% vol.

**Cépages Rouges :**

100 % Merlot | degré 13,5% vol.

50% Syrah - 50% Merlot | degré 13,5% vol.



**Histoire**

La gamme invite à découvrir ce jardin des charmes : couleur légère, belle brillance, des parfums qui s'exhalent et des arômes étoffés pour une finale romantique.



**Terroir**

Argilo-calcaire

**Vinification du Rosé**

Pressurage direct, séparation des dernières presses.

Débouillage, stabulation des bourbes à 8 jours

Fermentation à basse température. Elevage sur lies fines de 2 mois.

Conservation en cuve

**Vinification des Rouges**

Chauffage de la vendange à 68°C.

Macération pré-fermentaire à chaud -MPC- de 6h à 10h.

Récupération, filtration et refroidissement des jus.

Fermentation entre 20 et 25°C sous micro oxygénation.

Fermentation malolactique en cuve.

Elevage sur lies fines suivi d'une micro oxygénation.



**Dégustation**

**Cinsault - Grenache Rosé :**

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

**Merlot :**

Nez aux arômes de truffe, de fruits noirs tels la mûre et la myrtilles confiturées. La bouche est ronde, avec une belle ampleur suivie d'une belle fondue. Le velours au plaisir des sens.

**Syrah - Merlot :**

Les fruits rouges confiturés comme la mûre et le cassis dominent le nez, puis s'invitent en bouche. La rondeur de ce bi-cépage appelle des notes réglissées. Ce vin gourmand s'accompagne d'exotisme subtil par ses notes de coco et de chocolat. Frais ou à température, le charme exubérant de ce binôme révèle un jardin magnifique d'agréables surprises.



Photos non contractuelles



### **Jardin des Charmes Chardonnay 2019**

- Or** - Concours Terre de Vins 2020
- Or** - Prix Plaisir Bettane+Desseauve 2020
- Or** - Concours des Vins - Foire de Brignoles 2020
- Argent** - Concours Général Agricole de Paris 2020
- Argent** - Chardonnay du Monde 2020



### **Jardin des Charmes Sauvignon 2019**

- Argent** - Mondial du Sauvignon 2020



### **Jardin des Charmes Viognier - Grenache 2019**

- Or** - Concours International de Lyon 2020
- Argent** - Concours Les Grands Vins du Sud 2020



### **Jardin des Charmes Cinsault - Grenache Rosé 2019**

- Or** - 70 Millions de Dégustateurs 2020
- Argent** - 83/100 Gilbert & Gaillard - Challenge International 2020



### **Jardin des Charmes Merlot 2019**

- Argent** - Concours des Vinalies Nationales 2020



### **Jardin des Charmes Syrah - Merlot 2019**

- Or** - Concours Les Grands Vins du Sud 2020
- Argent** - Concours International de Lyon 2020
- Argent** - Concours des Vinalies Nationales 2020

