



IGP Coteaux de Bézier | Millésime 2019

Cépages

La dégustation des baies sur la parcelle est le moyen de sélectionner scrupuleusement les vignes pour cette cuvée. Le rendement n'excède pas 50 HI/Ha.



Combinaison de 3 cépages rigoureusement sélectionnés :



Histoire

Lorsque l'œnologue a goûté les premières sélections de Grenache vinifiées, c'est judicieusement par celles de Cers qu'il a commencé... « Un style majestueux, une belle robe noire brillante. Au palais, des arômes presque féroces et sauvages ». A ce moment précis, une image furtive traverse son esprit. Puis la dégustation reprend sur des Grenaches issus de parcelles de Portiragnes... « Une texture soyeuse, souple et équilibre sont au rendez-vous. »

C'est alors que l'image forte ravive de nouveau l'esprit de l'œnologue, celle d'un grand félin.

« Félin Noir représente l'équilibre des terroirs, il réveille les sens, le pouvoir en toute quiétude. Au final, un rugissement de satisfaction. »

Guillaume Bonzoms



Terroir

Plateau argilo-calcaire et de galets roulés.

Vinification

20% de Chardonnay boisé.

Macération pelliculaire sur le Sauvignon et pressurage doux sur le Viognier.

Bâtonnage des lies fines puis assemblage.



Dégustation

Jolie robe jaune aux reflets dorés. Nez complexe et élégant de pamplemousse, de fruits exotiques tels que le fruit de la passion et l'ananas, et d'épices douces. Riche et complexe en bouche, les notes de miel, de sève de sapin et d'écorce d'agrumes sont suivies par des arômes de romarin grillé et par la minéralité du Sauvignon.



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.



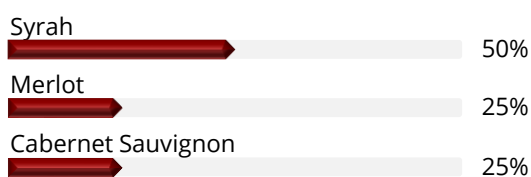
IGP Coteaux de Bézier | Millésime 2018



Cépages

La dégustation des baies sur la parcelle est le moyen de sélectionner scrupuleusement les vignes pour cette cuvée. Le rendement n'excède pas 50 Hl/Ha.

Combinaison de 3 cépages rigoureusement sélectionnés :



Histoire

Lorsque l'œnologue a goûté les premières sélections de Grenaches vinifiés, c'est judicieusement par celles de Cers qu'il a commencé... « Un style majestueux, une belle robe noire brillante. Au palais, des arômes presque féroces et sauvages ». A ce moment précis, une image furtive traverse son esprit.

Puis la dégustation reprend sur des Grenaches issus de parcelles de Portiragnes... « Une texture soyeuse, souple et équilibre sont au rendez-vous. »

C'est alors que l'image forte ravive de nouveau l'esprit de l'œnologue, celle d'un grand félin.

« Félin Noir représente l'équilibre des terroirs, il réveille les sens, le pouvoir en toute quiétude. Au final, un rugissement de satisfaction. »

Guillaume Bonzoms



Terroir

Plateau de galets roulés.



Vinification

Macération traditionnelle, cuvaison longue de 30 jours.

20% élevés en fûts pendant 6 mois.

Bâtonnage des lies fines avant et après la fermentation malolactique.



Dégustation

Robe profonde aux reflets violines. Nez riche aux accents de violette, de cassis et de framboise sur fond épicé. Bouche charnue, tout en fraîcheur et fruitée. Des qualités de matière au service du fruit.