

LES COSTIÈRES DE
POMEROLS



LES COSTIÈRES DE POMEROLS

Avenue de Florensac – 34810 Pomerols
Tél. 04 67 77 01 59 – Fax. 04 67 77 77 21
Email : info@cave-pomerols.com
www.cave-pomerols.com


BEAU VIGNAC

IGP PAYS D'OC COTES DE THAU LE MOELLEUX GRENACHE

Cépages et terroir :

100% Grenache noir.

Les vignes sont situées sur les terrasses argilo-calcaires appelées "costières" à quelques kilomètres de l'Etang de Thau à proximité du Cap d'Agde et de Sète.

Vinification et élevage :

Raisins récoltés à maturité (12° à 13°) ; issus d'une sélection parcellaire. Macération pelliculaire de quelques heures pendant le remplissage du pressoir pneumatique. Inertage de la vendange et des jus. Débourage à froid pendant 48 heures à 8°C. Fermentation lente sous température contrôlée (15°C). Arrêt de la fermentation par filtration pour conserver des sucres naturels. Fermentation malo-lactique non-faite.

Commentaires de dégustation :

Robe rubis brillante. Nez croquant déclinant des notes de fruits rouges, cassis, framboise. Bouche gourmande, volumineuse, équilibrée par une belle acidité de fraise et de grenadine. Finale fruitée et fraîche .

A consommer dans les 2 ans.

T° de service :

10°C

Gastronomie :

A l'apéritif et en dessert avec des pâtisseries.

Conditionnement :

| | |
|-------------------|--|
| Bouteille : | Bordeaux évolution écova 75 cl (VOA) |
| Bouchage : | Bouchon synthétique |
| Palette Europe : | 600 bouteilles (100 cartons de 6 bouteilles) |
| Palette VMF : | 720 bouteilles (120 cartons de 6 bouteilles) |
| Palette Nymph15 : | 840 bouteilles (140 cartons de 6 bouteilles) |

