

le Rosé de Bessan

« Le temps suspendu » c'est l'histoire de la dégustation de nos cuvées de vins blancs. Et la découverte fortuite de cet assemblage, qui suspend le temps, c'est le moment où la surprise nous entraîne vers la douceur, un nouvel instant, un nouveau monde, le temps où tout semble simple, un monde parallèle à celui qui nous entoure, gommant toutes les imperfections et ne laissant place qu'à cet instant de plaisir suspendu au-delà de la montre.

La traversée de ces moments si particuliers nécessite de la tendresse. La dégustation de notre dernière cuvée de blanc « Le temps suspendu » nous emporte avec douceur, son côté douillet nous enchante. « Le Temps suspendu », c'est le nouveau blanc moelleux de la cave de Bessan qui plus que jamais trouvera sa place dans vos verres. **SORTIE LE 19 NOVEMBRE !**

Terroir et culture

Depuis 1938, la cave coopérative Le rosé de Bessan met en valeur les raisins de 110 viticulteurs adhérents répartis sur 550 hectares autour de Bessan. Implantées sur des sols argilo calcaire au sud est de l'ancien volcan du Mont Ramus, les vignes produisant ce Sauvignon bénéficient de l'ensoleillement de la région, tempérée par la proximité de la mer méditerranéenne et de l'Hérault.

Vinification

Macération pelliculaire à froid, Pressurage pneumatique, fermentation basse température 16 °.

Caractéristiques et dégustation

Vin blanc MOELLEUX : 12°; chardonnay, sauvignon

Jaune pâle.

Nez floral, buis, bourgeon de cassis. attaque en bouche fraîche, fruitée, notes d'agrumes, longueur conséquente et douceur en fin de bouche.

A servir de 12 à 14°.

Accompagne l'apéritif et les desserts, ainsi que la cuisine épicée et les viandes blanches en sauce.

Conditionnement

Bouteille bordelaise Grande Tradition 75 cl blanche givrée, bouchon synthétique Nomaticork Smart Green, 100% recyclable, biosourcé et à empreinte carbone neutre, carton 6 cols droits verre à verre.

