

LA BELLE HISTOIRE

IGP Pays d'Oc - Rouge

Une cuvée qui rend hommage aux 40 vignerons fondateurs. Issue d'un assemblage minutieux de raisins provenant des terroirs de Castelbarry et Saint Maurice, cette cuvée reflète la richesse et la complémentarité de deux territoires aujourd'hui réunis. La Belle Histoire est bien plus qu'un vin : c'est le fruit d'un siècle d'engagement coopératif, de passion collective et de transmission, qui incarne la première cuvée de l'univers Piémont Causses & Cévennes.

Géologie du sol :

Argilo calcaire et sables avec horizons caillouteux.

Encépagement :

Syrah, Merlot

Âge des vignes :

20 ans à 50 ans

Vinification :

Macération, vinification traditionnelle, cuvaison longue.

Élevage :

Partiel en fût de chêne.

TAV:

13,5% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

16-18°

Durée de conservation :

2 ans.

Aspect visuel :

Robe couleur rubis profond.



Aspect olfactif :

Fruits rouges et noirs mûrs, touche épicée et boisée.



Aspect gustatif :

Souple et frais, arômes de cerise noire et de mûre, finale persistante aux notes minérales.



Accords mets et vins :

Gibiers, plats mijotés, chocolat noir.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

