

# Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## LA BELLE PIERRE Évidence

**Couleur :** Rouge

**Cépage :** Cabernet Sauvignon

**Millésime :** 2022

**Prix public indicatif au caveau :** 4,95€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Sables, argiles du quaternaire

**Vinification :** Vinification traditionnelle. Les raisins sont cueillis à pleine maturité. Les vendanges sont égrappées à 100%. Contrôle des températures pendant la fermentation. Macération de 15 à 20 jours.

**Rendement :** 60 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 5 000

**Élevage :** Béton

**Méthode de culture :** Conventionnelle

**Degré d'alcool :** 14%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Profonde et délicate.

**Nez :** Fruits sauvages (mûres, cassis).

**Bouche :** Dense aux tanins doux.

### SERVICE

**Température :** 16/18°C

**Accords mets et vins :** Apéritif dinatoire ou avec des plats en sauce et des fromages.

**Conditionnement :** 75 cl



LA BELLE PIERRE - 590 route de Fourques - 30300 BEAUCAIRE  
+33 (0)4 66 59 82 75 - contact@la-belle-pierre.com - www.la-belle-pierre.com