

Domaine de Bancel

BELLE DENT

Vin de France

2022

Assemblage : Carignan 65% / Syrah 35%

Densités de plantation : 4000 pieds/Ha

Age des vignes : 66 ans / Syrah : 29 ans

Terroir : Coteaux Argilo-calcaire, au pied des Cévennes qui apportent des nuits fraîches durant l'été et une fraîcheur caractéristique dans les vins.

Vinification : Rendements d'environ 30Hl/Ha, vendange manuelle. Vinification en cuve béton avec gestion des températures. Extraction douce avec seulement un remontage quotidien. Cuvaison entre 10 et 15 jours.

Dégustation : Le nez est éclatant, sur les petits fruits rouges, avec une finale épicée. La bouche est ample et digeste avec des tanins délicats.

Accords : Ce vin accompagnera très bien les grillades, un beau plateau de charcuterie ou encore un saucisson brioché.

Garde : 3 - 5 ans

Température de service : 14-16°C

