

AOC Languedoc rouge 2023

QUINTESSANCE

94/100 Bettane + Desseauve 2025

Assemblage : 80% Syrah - 20% Grenache

Age des vignes : 30 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 : Rendement de 30HI/Ha. Vinification en cuve béton avec gestion des températures. Extraction très douce, seulement un léger remontage quotidien. Cuvaison de 21 jours. Elevage en cuve pendant 6 mois puis 12 mois en bouteilles.

Dégustation : Le nez est mentholé, avec des arômes de poivre noir et de Zan. La bouche est riche et élégante avec des tanins tout en finesse. Cette cuvée est marquée par une fraîcheur caractéristique des vins du piémont cévenole.

Accords : Bœuf bourguignon, magret de canard ou encore seul pour le plaisir de la dégustation.

Garde : 5 - 7 ans

