

LES BEATES

BEATES BLANC 2017



Terroir : argilo-calcaire

Assemblage : 60% Rolle et 40% Ugni Blanc

Vinification : Vendanges manuelles, Macération pré-fermentaire, pressurage, débourage puis, fermentation spontanée en pièce de chêne de 500 litres avec batonnage régulier puis élevage durant 9 mois pour 1/3 de la cuvée. Les 2/3 restants fermentent et sont élevés en cuve.

Dégustation : Ce grand vin blanc se distingue par un équilibre exceptionnel. L'Ugni blanc explose par sa fraîcheur et le rolle lui confère rondeur et complexité. La bouche est ample et élégante et finit sur des notes réglissées très légères.

Il accompagnera à merveille nos poissons et viandes blanches aujourd'hui comme dans cinq ans.

Les Béates – Route de Caireval – 13 410 LAMBESC

Tel : 04 42 57 07 58 – Fax : 04 42 57 19 70

contact@lesbeates.com – www.lesbeates.com