



Beau Sarmant 2018 - AOP Côtes de Provence



Le domaine est situé en plein cœur de la Provence, 40 km au Nord de St-Tropez; ou il profite d'un climat privilégié et d'une grande biodiversité. Les vignes représentent 18 hectares du domaine au milieu des Pins et de la garrigue.

Cépages: 70% Syrah, 20% Cabernet sauvignon, 10% Cinsault.

Production: 7200 bouteilles

Degré d'alcool: 14%

Vinification: Vendange égrappée, non foulée. Refroidissement par échangeur tubulaire. Stabulation pré-fermentaire à basse température pour une extraction d'arômes type fruit rouge. Fermentation à 20°C avec contrôle par thermorégulation. Pressurage puis élevage en cuve.

Notes de dégustation : Robe rouge profonde. Nez très aromatique, note de petits fruits rouges (cassis) et de fruits rouges (cerise). Attaque très souple en bouche, gourmande, évoluant sur des notes de petits fruits rouges et d'épices, finale légèrement tannique avec une fin de bouche sur la sucrosité.

Accords mets & vin: A déguster entre 12°C et 16°C avec de la viande rouge, des plats Provençaux ou du chocolat noir.

Chemin de Bagary - 83 340 Le Cannet des Maures (Var)

Tél : + 33(0)4 94 50 09 80 - Fax : + 33(0)4 94 50 09 99 -

Email : domaine@bastideneuve.fr - Site internet : www.bastideneuve.fr