

FICHE TECHNIQUE **BEAUM**

BOUTEILLE AOP MINERVOIS ROUGE 2015 14.5%

CEPAGE : Syrah (50 %) – GRENACHE (50%)

SOL : Argilo-calcaire

CULTURE : Labour des sols

Protection du vignoble en lutte raisonnée

RECOLTE : Manuelle

VINIFICATION : Température de vinification 28°C

Cuaison 30 jours en moyenne

Extraction par remontage et délestage

ELEVAGE : En cuve avec aération et soutirage

POTENTIEL DE GARDE : 5 ans

ACCORD METS ET VIN : Plats en sauce – gibiers - daubes

VIGNOBLE : Commune de Paraza – Age moyen 20 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 20°C

11200 PARAZA

Tél. 06 60 57 11 76 ou 07 50 44 77 41

scealabouscade@nordnet.fr / giteslabouscade@nordnet.fr

SIRET 804 333 219 000 17 - CODE APE 0121 Z - N° TVA FR 014 000 E 0621



Gîtes de France & Vignerons Indépendants



11200 PARAZA

Tél. 06 60 57 11 76 ou 07 50 44 77 41

scealabouscade@nordnet.fr / giteslabouscade@nordnet.fr

SIRET 804 333 219 000 17 - CODE APE 0121 Z - N° TVA FR 014 000 E 0621