



LANGEVINS



VINS

CATALOGUES



du-Roussillon Cuvée Excellence (bio)

DU MAS BÉCHA, ROUSSILLON, FRANCE



91 Parker

Q : 12891701

ur : Domaine du Mas Bécha

e : SAQ

Roussillon

ion: Côtes-du-Roussillon

uge

s) : Syrah (80%), Grenache Noir (10%), Mourvèdre (10%)

alcool : 16%

: 750 ml

ue

PROPRIÉTÉ

Le Mas BECHA est un domaine viticole de 25 hectares dans le sud de la France à quelques kilomètres de la frontière espagnole. Plantées sur trois collines qui accrochent les 100 mètres d'altitude, ces vignes sont situées sur le terroir classé des Aspres entre le piémont des Pyrénées et la mer Méditerranée. L'empreinte que laisse Charles Perez sur ses vins n'est pas que qualitative mais aussi esthétique. Illustrant les membres de sa famille, ses étiquettes sont renouvelées tous les ans par un artiste différent.

VINIFICATION

Certifié biologique. Macération préfermentaire à froid pendant 8 à 12 jours. Délestage uniquement, aucun travail de pigeage.

DÉGUSTATION

La grande proportion de syrah dans cette cuvée donne ces saveurs fruitées, épicées et florales attendues du cépage, dans une bouche corsée et persistante.

ACCORDS GOURMANDS

Servir simplement avec de belles charcuteries ou avec des mets plus travaillés. Faites-vous plaisir en l'accompagnant d'une bavette au poivre, d'un carré d'agneau ou de brochettes de filet mignon.

TEMPS DE GARDE

À déguster dans un an ou deux ou conserver sans problème jusqu'en 2025.