

Variedades

Syrah (50%) y Garnacha tinta (50%)

Origen

Francia, Languedoc, Languedoc-Pézenas, Pézenas

Sueloguijarros, dos parcelas situadas en terrazas de gravas del
Villafranquiense**Vinificación**25 días de maceración con un 50% de racimos enteros, final de
la fermentación alcohólica en fudre de 32 hl**Crianza**

por separado según la variedad durante 12 meses

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,47, SO2: <10, Azúcar residual: <0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN LA VACQUE

PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN,
Languedoc-Pézenas, Pézenas

2024 53802 75 CL

Un vino tinto del Languedoc de perfil elegante y fresco, que apuesta más por la finura que por la potencia. Destaca por una fruta roja muy nítida (cereza, frambuesa), acompañada de notas florales y especiadas sutiles, con un fondo ligeramente mineral. En boca es jugoso, fluido y tenso, con tanino fino y una acidez viva que le da energía y lo hace muy bebible, manteniendo a la vez profundidad y carácter. El final es fresco, especiado y persistente.

NATURAL