



Producteur : Prieuré Saint Jean de Bébian

Couleur : Rouge

Appellation : Languedoc

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : Benoit Pontenier

Géologie du sol : Sols arides et caillouteux, calcaires et argilo-calcaires du Villafranchien, basaltes, argilo-gréseux (galets de grès et de quartz), argilo-siliceux (marbre).

Encépagement : Syrah (60%) et Mourvèdre (40%)

Vinification : Cépages vinifiés séparément. Cuves de pierres du XVIIIème et béton. Macération de 4 semaines. Mise en bouteilles par gravité grâce la configuration naturelle de la cave semi-enterrée sur 3 niveaux.

Élevage : Séparé par cépage. Barriques de chêne de 2 ans pour Syrah.

Aspect gustatif : Juteux et très frais aux notes d'olives cuites, épicées et florales. Une fraîcheur bien réglissée s'empare de la bouche. Beaucoup de tonus et finesse tout en ayant cette rondeur caressante et solaire.
