



Producteur : Prieuré Saint Jean de Bébian

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 52.50 \$

Appellation : Languedoc

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : Benoît Pontenier

Encépagement : Grenache noir (50%) et Syrah (50%)

Vinification : Infusion en grappes entières de 4 semaines puis fin de fermentation alcoolique et malolactique en vieux foudres de 32 HL

Élevage : 12 mois en cuves béton, pas de soufre ajouté à la mise

Le domaine :

Vin naturel issu de 2 parcelles côte à côte sur terrasses fluviales du Villafranchien

Revue de presse :

Les Méchants Raisins, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2023

Ce domaine créé dans les années 1980, à côté de Pézenas, a été un acteur de premier plan de l'émergence du Languedoc comme producteur de vin sérieux. Le deuxième vin de la propriété est composé à parts égales de grenache et de mourvèdre; on reconnaît le premier à sa rondeur fruitée, le second à ses tanins fermes et à ses notes de cuir et d'iode. Dans l'ensemble, un très bon vin languedocien élégant et authentique, vendu à bon prix et parfait pour accompagner un carré d'agneau du Québec.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/12/01/30-cadeaux-inspires-pour-combler-les-passionnes-de-vin-et-de-spiritueux>