



**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 :** Syrah (50%) et Grenache noir (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>