

# LA BELLE HISTOIRE

Vin rouge | AOP Languedoc Pézenas | Syrah - Grenache



## LE GRAND VIN

Nous y avons mis le meilleur de nous-mêmes. Notre meilleure parcelle de Syrah et une goutte de Grenache.

## LE STYLE DU VIN

Cette belle Histoire est notre vin le plus abouti.

Au nez, les notes de fruits mûrs et toastés.

En bouche, une purée de fruits rouges et une longueur exceptionnelle.

Goûtez aujourd'hui quelques bouteilles et mettez en cave le reste de la caisse pour redécouvrir ce grand vin de garde dans 8 à 10 ans.

## LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Pour l'élevage en barriques, nous avons sélectionné le tonnelier hongrois Kadar à Budapest. Le climat continental et froid des forêts hongroises donne naissance à des chênes dont les tanins du bois sont très fins, en raison de leur pousse lente. Un chêne idéal pour apporter à la Belle Histoire de la complexité et de l'élégance.

## LE DÉTAIL QUI PLAÎT

Du liège DIAM a été utilisé pour garantir une dégustation sans goût de bouchon.

## LE MOMENT IDÉAL

Les grands accords sont à chercher dans la simplicité : avec un épaisse côte de bœuf grillée sur les sarments de vignes. 10 ans de vieillissement en cave donneront à ce vin un supplément d'âme.