

# BERET NOIR

## AOC SAINT MONT

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOC SAINT MONT

**Cépage :** Tannat

**Alcool :** 12.5%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Les différents cépages Tannat, Pinenc et Cabernet Sauvignon, récoltés à maturité optimale, sont vinifiés séparément. Après une macération pré-fermentaire de 24 heures, l'extraction est assurée par des remontages légers. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 26°C, et est suivie d'une fermentation malolactique naturelle. La macération totale n'excède jamais 18 jours pour que les arômes de fruits se diffusent dans les jus. Élevé en cuve inox pour préserver le fruit, pendant 1 an.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Carton de 6 bouteilles



### TERROIR

---

**Région Viticole :** SAINT MONT

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Authentique et généreux, ce vin est bien équilibré, à l'expression d'arômes de fruits noirs et de notes d'épices douces. Belle fraîcheur en finale. Potentiel de garde : 5 ans

**Nez :** Authentique et généreux, ce vin est bien équilibré, à l'expression d'arômes de fruits noirs et de notes d'épices douces. Belle fraîcheur en finale. Potentiel de garde : 5 ans

**Bouche :** Authentique et généreux, ce vin est bien équilibré, à l'expression d'arômes de fruits noirs et de notes d'épices douces. Belle fraîcheur en finale. Potentiel de garde : 5 ans

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°C

**Accords mets et vins :** Ce vin s'appréciera avec un plat convivial du Sud-Ouest, de la charcuterie fine, une



# BERET NOIR

## AOC SAINT MONT

viande rouge, de la volaille  
rôtie et un fromage des  
Pyrénées

**Garde :**

