



PIERRE FIGÉE COTEAUX DE BÉZIERS

Indication d'Origine Protégée

Situé dans le Sud de la France, en région Occitanie, dans le département de l'Hérault, sur une superficie de 17 hectares, le domaine d'Emile et Rose profite du caractère sablo-argileux des vignobles des communes de Corneilhan et Pailhes.

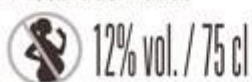
La robe est profonde, violine. Le nez est puissant sur la pivoine, la rose, le musc. La bouche est également riche, éclatante sur ce même registre floral, mais également l'encre d'écolier et une finale sur la poudre de cacao Poulain et l'âtre. Cette Pierre Figée est exaltante, exaltée...exubérante.

Peut accompagner un hachis parmentier de canard, des tomates farcies, un moelleux chocolat.

L'élevage est réalisé en Amphore de terre cuite sur une période de quatre mois.

MIS AU DOMAINE

Par Anne-Laure & Marc Royo Vignerons
Chemin des Tanes - 34490 Corneilhan
Produit de France



12% vol. / 75 cl

Contient des sulfites - Contains Sulphites - Konservierungsstoff: Sulfit



Pierre Figée

Situé dans le sud de la France, en région Occitanie, dans le département de l'Hérault, sur une superficie de 17 hectares, le domaine d'Émile et Rose profite du caractère sablo-argileux des vignobles des communes de Corneilhan et Pailhes.

La robe est profonde, violine. Le nez est puissant sur la pivoine, la rose, le musc. La bouche est également riche, éclatante sur ce même registre floral, mais également l'encre d'écolier et une finale sur la poudre de cacao Poulain et l'âtre. Cette Pierre Figée est exaltante, exaltée... exubérante.

Peut accompagner un hachis parmentier de canard, des tomates farcies, un moelleux chocolat.

L'élevage est réalisé en Amphore de terre cuite sur une période de 4 mois.