



# COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, LES BÉATINES ROSÉ

DOMAINE LES BÉATES

FRANCE, PROVENCE

Le Domaine Les Béates étend ses 53 hectares sur les meilleures terres de Lambesc. Ce village provençal est situé à une vingtaine de kilomètres au nord-ouest d'Aix-en-Provence, entre la chaîne des Alpilles, le Lubéron et la montagne Sainte-Victoire. Ses vignes classées dans l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence sont plantées sur les coteaux et bas-coteaux des contreforts sud de la chaîne des Côtes. Celle-ci sert de barrière naturelle à l'humidité et au froid de la vallée de la Durance située plus au nord. L'implantation du vignoble à 200 mètres d'altitude confère aux vins un équilibre parfait avec une bonne acidité, même pour les millésimes très chauds, et leur donne une stabilité naturelle. Le domaine est morcelé. Cela complique et renchérit son exploitation mais apporte une grande diversité de terroirs. La Culture Biologique A.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provence, « Terra d'Or » et « Domaine Les Béates » sont des vins issus de raisins de l'agriculture biologique certifiée Ecocert SAS - F 32600. La gamme « Béatines » est quand à elle certifiée Ecocert à partir de la vendange 2004. Culture sans herbicides, ni pesticides.

[Découvrez le Domaine Les Béates](#)

## DANS LA VIGNE

**Culture:** Biologique

**Superficie totale:** 53 hectares

**Sol:** argilo-calcaire

**Encépagement:** 70% Grenache noir, 20% Syrah et 10% cinsault

**Rendement:** 45 hl/ha

## DANS LE CHAI

**Vinification:** Pressurage direct, fermentation des jus de première presse à basse température (17°).

**Élevage:** Élevage de 4 mois en cuve sur lies fines.

## MODE D'EMPLOI

**Service:** 10-12°C

**Potentiel de garde:** 2 ans

**Notes de dégustation:** Jolie robe rose pâle. Nez délicat où se mélangent senteurs florales et petits fruits rouges. Bouche aromatique franche et ronde d'un bel équilibre.

**À table avec:** Ce vin se boira idéalement en apéritif avec tapenade et tomates séchées ou en accompagnement de mets provençaux et grillades

La QV  
5679 rue Fullum  
Montréal (QC) H2G 2H6

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)