



AOP CÔTES DU ROUSSILLON

MAS BÉCHA

Classique Ève 2024



Terroir

Argilo-calcaire, galets roulés

Cépages

60% Syrah - 40% Grenache noir

Vinification et élevage

80% cuve inox, 20% passage rapide en barrique

Dégustation

Robe entre framboise et saumon

Nez discret. La bouche, longue et expressive, révèle des arômes de fruits rouges, de bonbon anglais, avec une touche beurrée et pâtissière. L'ensemble est équilibré, gourmand, et reflète parfaitement le caractère du Roussillon

Prix public : 11,90 €



MAS BÉCHA

3 Av. de Pollestres

66300 PONTEILLA NYLS

Tél : 06 31 32 33 33 - <https://boutique.masbecha.com>

