

DOMAINE LES BÉATES



Des cuvées tout simplement radieuses, chez les Béates

Véritable pionnier de l'agriculture biologique dans la belle Provence, le Domaine Les Béates est mené par la famille Terrat depuis 1996.

Étalés sur le village de Lambesc, au nord-ouest d'Aix-en-Provence, leurs 40 hectares de vignes sont plantés en coteaux, sur les contreforts de la Chaîne des Côtes.

Cette localisation protège les vignes du froid et de l'humidité de la vallée de la Durance, pour un régime plein soleil, dont l'équilibre en fraîcheur est maintenu avec les 300m d'altitude.

Sur ces sols à dominance calcaire, balayés par le mistral, on signe des vins blancs d'une grande minéralité, des rosés mûrs et fruités, et des rouges plein de panache, qu'on se plaira à faire vieillir.

Provenance : France / Provence

Appellation : Coteaux d'Aix en Provence

Type : Rouge



Millésime : 2023

Cépages : 50% syrah, 40% grenache, 10% carignan

Vinification : égrappage; macération pré-fermentaire à froid; fermentation spontanée, via levures indigènes, sur 10 jours; remontages quotidiens.

Élevage : 9 mois en cuve inox; soutirages réguliers.

Dégustation : arômes de cerise, framboise, garrigue et anis, acidité fraîche, tannins modérés, profil souple et gouleyant, finale fruitée.



La bouche est gourmande, fraîche et tout en finesse, avec un très bel éclat fruité : c'est un vin très complet à ce prix.

- Véronique Rivest, La Presse, Janvier '26.



Les Béatines



23,40\$

Spécialité par lot



3591161081337