

# VIN DE FRANCE LES MOUTONS 2023

## PRIEURE SAINT JEAN DE BEBIAN



**Situation :** Ce domaine bien connu des amateurs de vins du Languedoc dès les années 1980 est de retour sur le devant de la scène avec des vins d'une élégance superlative. Sous la houlette de Benoît Pontenier conseillé par le Jurassien Jean-François Ganevat, la culture est passée à la biodynamie. La maîtrise des vinifications menées sans recours au

soufre donne naissance à des vins d'une rare subtilité, en blanc comme en rouge. Les vins incarnent ce qui se fait de plus fin dans le Languedoc. Depuis 2015, c'est Benoît Pontenier (régisseur) qui est aux commandes des 19 ha, et son désir était d'insuffler une nouvelle dynamique au domaine avec un style nouveau. Un soin particulier est apporté à la qualité des raisins et les méthodes de culture sont respectueuses de la nature. Les longs élevages en foudre, les vendanges entières partielles pour les rouges ont permis de produire des vins très purs, salivants et aux tanins délicats.

**Encépagement :** Mourvèdre 100%

**Terroir :** Galets roulés et Agrile grises

**Température de Service :** 16°C (Carafage fortement conseillé)

**Potentiel de Garde :** 2025 - 2040 voire plus dans de bonnes conditions de conservation.

**Observations :** Une robe rouge intense et profonde. Des parfums de fruits noirs intenses, de chocolat et de fleurs enivrent les sens de manière délicate. En bouche, le vin est impressionnant de volume. La texture est soyeuse, douce et remplie de finesse. Le plaisir est intense mais le temps fera encore son œuvre sur cette cuvée qui deviendra assurément un immense flacon d'émotion.

**Quelques accords :** Viande rouges grillées, une Côte de Bœuf persillés ou sur un agneau au thym et romarin...

