



Beaumes de Venise, Rouge, 2024, 150 cl

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Célèbre Cru de la Vallée du Rhône, ce Beaumes de Venise est reconnu pour sa qualité, aboutissement du travail des vignerons passionnés.

Implantées dans le décor grandiose des Dentelles de Montmirail, nos parcelles se situent sur des coteaux caillouteux qui procurent maturité et puissance.

TERROIR

Marnes et gypses du Trias et sables blonds du Miocène.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid pendant 6 jours (10°C). Remontages et délestages à froid. Les fermentations sont menées entre 25°C et 27°C pour une cuvaison d'environ 15 jours.

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

14-16°C

ACCORDS GOURMANDS

Pot-au-feu, légumes marinés à la plancha, tofu grillé aux aubergines

