



Domaine la Brune, AOC Beaumes de Venise, Rouge, 2023

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

Le Domaine la Brune est conduit par la famille Brunet depuis plusieurs générations. Julien, le petit-fils, reprend les rênes de l'exploitation familiale aux côtés de son père pour perpétuer la tradition familiale. Son nom « la Brune » est un hommage à une statue de couleur sombre représentant une vierge, qui a été découverte pendant un labour et devant laquelle, selon la légende, les bœufs se seraient agenouillés. Une chapelle « Notre Dame de la Brune » abrite aujourd'hui cette icône.

TERROIR

Situées aux abords du petit village de Laroque Alric, les vignes de Grenache s'enracinent à 300 mètres d'altitude sur un sol principalement argilo-calcaire d'un seul tenant au cœur des Dentelles de Montmirail.

VINIFICATION

Un terroir et une exposition exceptionnels permettent aux raisins d'atteindre un niveau de concentration élevé qui confèrent à cette cuvée un grand potentiel de garde. La vendange manuelle effectuée, notre maître de chai vinifie les jus dans des cuves inox en contrôlant minutieusement les températures pour préserver les fruits et les arômes.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

C'est un vin intense où se mêlent les parfums de notre garrigue, thym, romarin et laurier frais aux arômes de coulis de fruits noirs, cassis et myrtilles. Un vin qui met bien en avant l'exubérance des Grenaches, temporisé par la forte présence de Syrah.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera à merveille un baron d'agneau aux herbes, un gratin d'aubergines, une salade gourmande ou un chèvre crémeux.



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

