



Domaine Pied Redon, AOC Beaumes de Venise, Rouge, 2023

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

C'est dans un havre de paix, sur les terrasses exposées plein sud au pied des Dentelles de Montmirail, que les vignes du domaine cultivées par la famille Anres donnent le meilleur d'elles-mêmes.

SITUATION

Âge moyen des Vignes : 35 ans
Altitude du Vignoble : 300 mètres.

TERROIR

Situé sur le versant Sud des Dentelles de Montmirail, dans le quartier du Trias, le Domaine Pied Redon est issu d'un assemblage de terroirs de cargneules, d'argiles et de calcaires vieux de plusieurs millions d'année qui lui donnent un caractère riche et complexe.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid (10°C) pendant 6 jours.
Cuvaion de 12 à 15 jours à 27°C.
Extraction douce pour un profil friand composés de tannins denses mais à la texture souple.

ÉLEVAGE

Elevé en cuve béton pendant 6 à 8 mois.

CÉPAGES

Grenache noir 56%, Syrah 29%, Mourvèdre 15%

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

La robe est intense, de couleur grenat teintée de violette. Le nez est complexe, orienté sur les fruits rouges avec des notes d'épices douces. En bouche, l'attaque est souple, avec des tanins fins. Les arômes de fruits rouges dominent. L'ensemble est équilibré et gourmand et pourra affronter le temps.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera parfait sur un risotto de champignons, des viandes rôties et côtelettes d'agneau.



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.

