



Confidence, AOC Beaumes de Venise, Rouge, 2018

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

PRÉSENTATION

Délicate, imprudente, naïve, ou scabreuse, la Confidence a valeur de secret. Voici ce que les Vignerons de Beaumes de Venise veulent vous confier ici : un vin rare et délicat. Une douce révélation qui prend sa source dans l'intimité d'un terroir. L'élégance du geste, la tradition de la vendange à la main, la patience d'une vinification douce en cave, autant d'attentions portées par les artisans vignerons que les amateurs de vins sauront découvrir au fil de la dégustation.

TERROIR

Assemblage parcellaire historique de la Cave des Vignerons de Beaumes de Venise, Confidence est une sélection de terroirs de safres, d'argiles limoneuses et de calcaires dont les vignes s'enracinent jusqu'à 300m d'altitude.

À LA VIGNE

Récoltés à pleine maturité, les raisins sont l'objet des plus grands soins.

VINIFICATION

Égrappage et foulage puis encuvage à température régulée. La vinification est orientée vers l'expression des fruits murs et des épices. Plusieurs délestages et aérations durant la fermentation construisent des tanins souples et soyeux.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Marsanne

15 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Ce vin s'apprécie jeune, mais il a un potentiel de garde de 5 à 7 ans. Servir à 16- 18°C.

DÉGUSTATION

La couleur est grenat, brillante. Des fragrances d'épices viennent envoûter vos sens ; quelques zestes d'orange sanguine font deviner de vieux grenaches de belle concentration. La bouche est de belle envergure ; une palette aromatique large, enrobe élégamment des tanins fins et bien intégrés. La persistance est étonnante ; de longues secondes sont nécessaires pour oublier enfin les notes de poivre, laurier, framboise, fraise confiturée... Remarquablement complexe, ce vin se boit avec délectation ! Ouvrir une heure avant un service autour de 17°C.

ACCORDS GOURMANDS

Une viande corsée lui fera honneur : épaule d'agneau braisée au romarin et pommes de terre fondantes, tajine de poulet aux pruneaux, pour un soupçon de douceur bienvenue. Pour les végétariens, essayez un céleri façon risotto : ce légume, lorsque la cuisson est réussie, développe une sucrosité naturelle qui saura faire écho à ce vin riche et capiteux.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent
Argent
Concours Général Agricole Paris 2019 Médaille d'argent

Médaille d'Argent
Concours des Vins d'Orange 2019

Médaille d'Argent
Concours des vins de Vinsobres 2018

