Domaine de la Chêneraie, AOC Beaumes de Venise, Rouge, 2022

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Le Domaine la Chêneraie tire son nom des plantations de chênes truffiers qui bordaient autrefois le vignoble. L'histoire ne compte pas le grand nombre de truffes qui ont été ramassées mais un vin d'exception en est ressorti.

SITUATION

Âge moyen des Vignes : 30 ans.
Altitude du Vignoble : 350 mètres.

TERROIR

Ce Beaumes de Venise prend racine dans un sol argilo-calcaire, sur les hauteurs de Suzette au coeur du Terroir du Trias qui lui apporte une grande fraîcheur.

À LA VIGNE

Récolte 100% manuelle.

VINIFICATION

Les Grenaches sont ramassés à maturité phénolique, les baies sont légèrement foulées pour libérer les premiers jus. Pigeages bi-quotidien sur l'ensemble des jus. L'ajout de Viognier (cépage blanc) exacerbe le profil aromatique et apporte des notes de tabac blond caractéristiques des vins du domaine.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve béton pendant 12 mois.

CÉPAGES

Grenache 64%, Syrah 36%

DÉGUSTATION

Le nez est riche et bien structuré, d'un bel équilibre entre le fruit noir et les épices (notes de cassis, liqueur, cacao). En bouche c'est également un vin d'un bel équilibre. Les tannins sont fins et profonds.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera idéal sur des viandes rouges, des salades gourmandes ou des fromages de caractère.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or
Concours des vins d'Orange Or, 04/02/2024

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.