



Nos Grands Vins, Beaumes de Venise Rouge 2022

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Ce sont des cuvées rares, issues d'une sélection de nos meilleures parcelles et réservées aux plus grands millésimes. Elles représentent l'héritage de notre savoir-faire et de notre passion.

TERROIR

Nos vignes sont situées en altitude dans les Dentelles de Montmirail sur des sols de safre, d'argile et de calcaire

À LA VIGNE

Récolte manuelle à maturité optimale

VINIFICATION

Une partie des raisins est vinifiée en vendange entière. Cuvaision longue (25-30j) puis entonnage en pièces de chêne pour la fermentation malolactique

ÉLEVAGE

12 mois en pièces de chêne de 225l (1/3 fût neuf, 1/3 fût d'un vin, 1/3 fût de 2 vins) et 1/3 en demi-muids de 400l

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Nez riche sur les fruits noirs, la garrigue et le cuir frais. En bouche, l'attaque est ample, les tanins fins et suave. La fin de bouche est dominée par des notes de torréfaction et de tabac blond.

ACCORDS GOURMANDS

Côte de bœuf braisée, parmesane d'aubergines, fromages affinés.



Rhonea
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.

