Création
GRAND VIN

Création Grand Vin, AOC Beaumes de Venise, Rouge, 2016

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Nos Grands Vins Créations combinent l'art et la magie du vin... 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. Notre Création du Cru Beaumes de Venise exprime toute l'élégance de notre terroir avec classe et distinction.

TERROIR

Assemblage parcellaire historique de la Cave des Vignerons de Beaumes de Venise, cette cuvée est issue d'une sélection de terroirs de safres, d'argiles et de calcaires.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION

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

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

4 à 5 ans de garde. Servir à une température ambiante.

DÉGUSTATION

Le nez riche mêle les fruits noirs, la garrigue et le cuir frais. En bouche, l'attaque est ample, construite sur un grain de tannin fin et suave. La fin de bouche est dominée par des effluves de torréfaction et de tabac blond.

ACCORDS GOURMANDS

Idéal sur une côte de bœuf braisée, une parmesane d'aubergines ou une sélection de fromages affinés.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Médaille d'Or
Or
Concours des Grands Vins de France à Mâcon 2018 Or

Médaille d'Argent
Concours des Vins de Piolenc 2017

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.

JMHQ5F