Nos Parcellaires

La Beaume, AOC Beaumes de Venise, Rouge, 2018

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

« Nos Parcellaires » mettent en lumière les plus beaux terroirs de nos Artisans Vignerons

PRÉSENTATION

Vieilles vignes, singularités géologiques, exposition & altitudes spécifiques... Sur chaque appellation, l'excellence de notre savoir-faire s'exprime dans la sélection rigoureuse de parcelles particulières, une vinification soignée et un élevage précis pour des vins de garde, complexes et de caractère.

LE MILLÉSIME

2018 a connu un printemps très pluvieux nuancé par de fortes températures estivales puis une pluie au mois d'août qui a permis d'assurer une bonne maturité phénolique. Un été indien qui permet au millésime 2018 de compter parmi les grands.

SITUATION

Âge moyen des Vignes : 35 years.
Altitude du Vignoble : 250 mètres.

TERROIR

Les parcelles sélectionnées sont situées sur le lieu-dit « Quartier de La Beaume » au nord du Village de Lafare. Ce terroir est constitué principalement de marnes noires oxfordiennes du jurassique supérieur datant de 140 à 150 millions d'années. Plusieurs phénomènes d'érosion ont façonné ces coteaux orientés principalement est et sud-est, au pied du Massif des Dentelles de Montmirail, garantissant ainsi un abri contre le mistral et un bel ensoleillement. Ces sols confèrent une matière tannique et un caractère sauvage à cette cuvée.

À LA VIGNE

Rendement : 30 hl/ha

VINIFICATION

Récolte à maturité phénolique du 15 au 17 septembre 2018 et triés à la main. Léger foulage afin de libérer les premiers jus.Cuvaison longue de 28 jours compris entre 24 et 25° avec pigeages 3 fois par jours.

ÉLEVAGE

100% du vin est élevé en cuves béton pendant 12 mois.
Production annuelle : 16 000 bouteilles

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 20%

15 % VOL.

Contient des sulfites.

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.

PT31QF

DÉGUSTATION

Robe sombre, énigmatique. Nez expressif et enjoué de fruits rouges et noirs. En bouche, quel jus ! Pulpe de cerise burlat bien mûre, framboises écrasées, violette, bâton de réglisse... Une multitude d'arômes plus délectables les uns que les autres qui se succèdent, contenus dans une matière dense et de grande fraîcheur. Tanins fins et soyeux donnent un grain de texture qui ajoute encore de la gourmandise à ce véritable nectar. Carafez-le 2 heures avant de le servir à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS

Un jus délicieux, irrésistible avec un côté "sanguin" qui sera un compagnon idéal pour tous les amateurs de viande bien rouge : un magret de canard sauce gastrique et gratin Dauphinois fera des étincelles, pour profiter de la matière veloutée du vin tout autant que du fondant des pommes de terre. Également avec de la betterave, qui satisfera tous les publics. Dégustez-la en carpaccio auquel vous ajouterez quelques lamelles passées au four : des chips originales pour un jeu de textures ludique et mémorable !

PRESSE & RÉCOMPENSES

Robert Parker WINE ADVOCATE

91/100
"From compact gray clay soils said to resemble those of Gigondas at 250–300 meters above sea level, the 2018 Beaumes de Venise is floral and spicy on the nose, then delivers purple raspberries and dark chocolate on the palate. Full-bodied and dense, it finishes velvety and warm."
Joe Czerwinski, Wine Advocate

Wine Spectator

91/100
"Juicy red and black cherry puree notes are flanked by singed alder and backed by tobacco and tar on the finish. A light perfumery hint chimes in at the very end."
Wine Spectator

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.

PT31QF