

QUAND VIN LE SOARD

AOC BEAUMES DE VENISE

2016



Cépages

50% Syrah, 30% Mourvèdre et 20% Grenache

Production

3300 Bouteilles 75 cl

Terroir et Vignoble

Ce sont nos ancêtres qui ont défriché pour exploiter les terroirs d'exceptions que nous offre le massif des Dentelles de Montmirail. Nos vignes cultivées en terrasses, sur des marnes argilo-calcaire, profitent d'une exposition plein sud à des altitudes allant jusqu'à 350m.

C'est grâce à la conjonction de tous ces éléments que nos vignes nous offrent ce concentré rare et précieux.

Vinification

Ce Beaumes de Venise rouge a été élaboré à partir de raisins récoltés manuellement. Chaque cépage est vinifié séparément en cuve et assemblés par la suite.

La vinification se fait toujours en respectant au maximum l'intégrité des baies et en favorisant l'extraction des arômes et la finesse des tanins.

Élevage

L'élevage se fait dans des barriques de chêne (80% en fûts neuf, 20% en fûts de 1 vin) durant 18 mois avant de se finaliser en bouteille. L'objectif étant d'obtenir un vin concentré avec beaucoup de finesse et d'élégance sans jamais être trop marqué par le boisé.

Conseil du sommelier/Descriptif

Cette cuvée saura vous satisfaire dès sa commercialisation mais elle vous enthousiasmera au bout de sa 3ème année et bien au-delà de sa 8ème.

A découvrir sur des viandes rouges, (daube provençale...) Gibiers...

Mais aussi sur des fromages de caractère.



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE