

Beaumes de Venise

2016

"Elégant vin rouge aux saveurs fraîches et équilibrées fondues dans des tanins veloutés. Il développe une finesse aromatique remarquable aux notes de fruits bleus frais apportant une belle acidité."



RÉCOMPENSES

90 pts Jeb Dunnuck
14,5/20 Bettane & Desseauve 05/2023

Millésime

Après un hiver doux et sec, un printemps sans gel puis un été très chaud, les récoltes ont commencé avec un peu de retard fin août/début septembre. Les conditions météo pendant les vendanges – chaleur le jour, fraîcheur la nuit et quelques pluies à mi-récolte- ont permis une fin de mûrissement sans stress. L'état sanitaire des raisins était excellent sur l'ensemble du vignoble. Ainsi, 2016 résonne cette année encore comme un très beau millésime, notamment sur l'ensemble des appellations méridionales.

Cépage(s)

50% Grenache, 45% Syrah, 5% Carignan

Terroir

Les vignes sont cultiveés dans le massif des Dentelles de Montmirail à 400m d'altitude, sur les sols uniques du Trias exposés sud-est.
Ce terroir unique, composé de gypses et d'argiles teintées, confère soyeux, minéralité et une très grande finesse au vin.

Vinification

Début de récolte le 15 septembre 2016. Elevage 12 mois en pièces Laurus de 275l pour 30% de la cuvée.
Mis en bouteille le 31 mai 2018.
4515 bouteilles et 48 magnums produits.

Accords & Service

Filet de boeuf rôti. Souris d'agneau confite au thym et romarin.
Apogée : Jusqu'en 2024