

Beaumes de Venise

2017

"En bouche, le vin est rond et élégant avec des tannins veloutés. Equilibré, il développe des arômes fruités qui lui confère de la fraîcheur et une belle acidité sur la finale."



RÉCOMPENSES

89 pts Wine Enthusiast

Millésime

Le millésime 2017 s'annonce comme l'un des plus prometteurs de ces dernières années avec des vins particulièrement élégants et harmonieux aux concentrations aromatiques superbes, laissant présager un potentiel de garde très intéressant! Pourtant, les conditions météorologiques n'ont pas facilité la tâche de nos équipes lors de la récolte. En effet, les vendanges, marquées par des températures caniculaires rencontrées dès le printemps et le manque de pluie, ont débuté sur certaines appellations avec 10 jours d'avance en moyenne. Si ces conditions climatiques chaudes et sèches ont entraîné une récolte particulièrement faible en quantité, la qualité est bien au rendez-vous.

Cépage(s)

50% Grenache, 45% Syrah, 5% Carignan

Terroir

Les vignes sont cultivées dans le massif des Dentelles de Montmirail à 400m d'altitude, sur le terroir du Trias, exposé 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 10 septembre 2017. Elevage 11 mois en pièces Laurus de 275l pour 30% de la cuvée.
Mis en bouteille le 2 mai 2019 : 3 385 bouteilles et 30 magnums.
Vin Vegan.

Accords & Service

Poitrine de canard fumée avec compote de figues, filet de boeuf aux cèpes, poëllée de girolles
Optimum de dégustation : 2020-2025