

Beaumes de Venise

2018

"En bouche, c'est un vin très élégant, aux tanins veloutés et aux notes de fruits rouges et d"épices. Ample, structuré et équilibré, avec une très belle fraîcheur finale."



RÉCOMPENSES

91 pts Decanter

Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés. Au final, il en résulte un millésime structuré, de faible rendement avec des vins concentrés et très équilibrés.

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 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 15 septembre 2018.
Elevage 10 mois en pièces Laurus de 275l pour 42% de la cuvée.
Mise en bouteille le 14 mai 2020 : 7.497 bouteilles et 61 magnums
Vin Vegan.
Optimum de dégustation : 2021-2026

Maison Gabriel Meffre - 2 route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - Tel: +33 (0)4 90 12 32 32 - www.gabriel-meffre.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.