

Beaumes de Venise

2019

"En bouche, c'est un vin très élégant, aux tanins très fins et aux notes intenses de prune et cerise noire. Généreux, velouté, finale d'une très belle longueur."



Millésime

L'année 2019, si particulière sur le plan climatique, nous offre encore une fois un grand millésime. En effet, grâce aux températures favorables de février/mars et aux réserves d'eau importantes engendrées par les fortes pluies de l'automne 2018, le vignoble a parfaitement résisté à la chaleur et à la sécheresse de l'été. Le mois de septembre, avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches, a permis aux grappes de se développer harmonieusement pour arriver aux vendanges à pleine maturité et dans un état sanitaire irréprochable. La qualité exceptionnelle du millésime se confirme à la dégustation avec des vins rouges au fruité remarquable et une matière veloutée des plus séduisantes.

Cépage(s)

55% Grenache, 40% 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 2019.
Elevage 9 mois en pièces Laurus de 275l.
Mise en bouteille le 9 juin 2021 : 3.473 bouteilles.
Vin Vegan.
Optimum de dégustation : 2022-2027

RÉCOMPENSES

93 pts Decanter

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.