

Beaumes de Venise

2020

"Elégant, ample et fruité. La robe est rouge sombre avec des reflets pourpres. Au nez, on découvre des arômes de fruits rouges et noirs relevés par une touche d'épices. Belle structure en bouche avec des tanins soyeux et une finale poivrée."



Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)

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.
Le Trias correspond à la période la plus ancienne de l'ère secondaire soit 200 à 230 millions d'années avant notre ère. Habituellement enfouis à 1500m de profondeur, ces dépôts marins sont remontés à la surface au moment de l'émergence des Dentelles de Montmirail formant ainsi un sol complexe de roches tendres (marnes, argiles) et de roches dures (calcaires, gypse) unique en Vallée du Rhône. Ce terroir confère soyeux, minéralité et une très grande finesse au vin.

Vinification

Récolte entre le 14 et le 28 septembre 2020.
La cuvée est intégralement élevée en pièces Laurus de 275l neuve et 1 vin durant 9 mois.
Mise en bouteille le 19 mai 2022 : 3 194 bouteilles produites.
Vin Vegan.

Accords & Service

Rehausse le caractère des daubes et autres plats mijotés en sauce. Avec une pièce de bœuf ou des légumes méditerranéens grillés.
Ouvrir à l'avance et déguster autour de 13-15°C.
Optimum de dégustation : 2023-2028