

# BEAUMES DE VENISE BEAUMALRIC Rouge

## Beaumes de Venise

### INFORMATION

---

**Appellation :** Beaumes de Venise AOP

**Cépage :**  
Grenache/Syrah/Mourvèdre

**Alcool :** 15% Vol.

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Les cépages ont été vinifiés conjointement. Cette méthode de vinification a été permise grâce à l'amplitude de hauteur des parcelles. Les vignes en altitude ont apporté suffisamment d'acidité et de fraîcheur pour permettre un élevage de 12 mois de type bourguignon : 50% en fût de 3 à 5 ans. Le reste de l'assemblage a vieilli en cuve inox.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Vaucluse

**Surface :**

**Type de sol :** Marnes Trias, terres blanches et grises

**Climat :** Méditerranéen, chaud et sec

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Rouge intense aux reflets vermillon.

**Nez :** Cerise noire, mûre, tapenade, épices et notes chocolatées.

**Bouche :** Riche et généreuse, tanins fins, finale longue. Bonne acidité.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 14-16°C

**Accords mets et vins :**  
Souris d'agneau aux fruits secs et aux amandes -  
Croustillants aux asperges -  
Tarte chocolat caramel au beurre salé

**Garde :** Jusqu'en 2026