

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