



Beaumes de Venise

2021

"Fin, séducteur et légèrement boisé. Belle robe d'un rouge profond et aux reflets pourpre. Le nez, très séducteur et puissant, se dévoile sur des arômes de violette, complétées de délicates notes vanillées. Fin et légèrement boisé en bouche, les saveurs d'épices douces se révèlent, soutenues par des tanins souples. La finale est longue et s'étire sur des notes de garrigues."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les vins sont gouleyants, avec de belles notes de fruits, une couleur soutenue et des tanins fondus

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.

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 24 et le 30 septembre 2021.

La cuvée est intégralement élevée en pièces Laurus de 275l neuve et 1 vin durant 9 mois.

Mise en bouteille le 26 mai 2023 : 4 512 bouteilles produites.

Accords & Service

Pain de caviar d'aubergines avec son coulis de tomate, lasagnes végétarienne aux aubergines, entrecôte grillée aux herbes de Provences.

Ouvrir à l'avance et déguster autour de 13-15°C.

Optimum de dégustation : 2024-2029