



Beaumes de Venise

2022

"Jolie robe vermeille aux reflets violines. Le nez est riche et imposant avec des arômes de cerise bigarreaux et d'épices douces (noix de muscade, cardamome, cannelle). Grande présence en bouche avec une belle structure et une texture dense et soyeuse sur des notes de fruits noirs à noyaux et d'épices douces pour une finale longue et persistante. (Dégustation Octobre 2024)."



Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entraîné une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

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 à partir de mi-septembre 2022.

La cuvée est intégralement élevée en pièces Laurus de 275l neuve et 1 vin durant 12 mois.

Mise en bouteille le 23 juillet 2024 : 3 200 bouteilles produites.

Accords & Service

Accompagnera à merveille les plats à base de cinq épices ou d'épices douces.

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

Optimum de dégustation : 2024-2032