Domaine de Piéblanc Beaumes de Venise « Les Hauts » rouge 2018

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): M. Ponson (PIEBLANC)
Millésime: 2018
Appellation: Beaumes de Venise
Couleur: rouge
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Les Hauts
Cépage dominant: grenache - syrah
Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE PIÉBLANC + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine de Piéblanc Beaumes de Venise "Les Hauts " rouge 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNES Vignoble en terrasses à 300 mètres d'altitude, sur un terroir unique appelé Terres de Trias.

CÉPAGES 50 % Grenache, 50 % Syrah

VITICULTURE Agriculture raisonnée. (en conversion biologique)

VINIFICATION Vendanges à la main en cagettes de 15 kg, tri manuel puis éraflage. Vinification

en cuve inox thermorégulée Macération pré-fermentaire à froid 48 h Cuvaison d’environ 20–25 jours avec remontages quotidiens.

ÉLEVAGE 15 mois, 30 % en fût, 70 % en cuve.

POTENTIEL DE GARDE 8 – 10 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION Un nez fruité rappelant la mûre sauvage avec des notes de laurier et de tapenade. En bouche, les notes d’épices douces se dévoilent tout en fraîcheur et initient une belle longueur.

ACCORDS METS ET VIN Ce vin s’accordera parfaitement avec des viandes en sauce telles que les gibiers, une côte de bœuf grillée, du canard ou un gratin dauphinois à la truffe.

Description brève du produit :

La cuvée "classique" du domaine en AOP Beaumes de Venise est issue d'un terroir idéal : Les vignes sont situées à Suzette (village d’altitude limitrophe à Gigondas par les dentelles de Montmirail) sur les **Terres du trias**, le terroir le plus emblématique de l’appellation !