

# Domaine de Piéblanc Beaumes de Venise "Les Hauts" rouge 2021



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): M. Ponson (PIÉBLANC)

Millésime: 2021

Appellation: Beaumes de Venise

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Hauts

Cépage dominant: grenache - syrah



**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 de Gigondas par les dentelles de Montmirail) sur les Terres du Trias, le terroir le plus emblématique de l'appellation !

**Description du produit :**

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

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

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

---

**Assemblage** : 50% grenache, 50% syrah.

**Age des vignes** : 40 ans

**TERROIR :**

**Topographie** : Vignoble en terrasses à 300 m d'altitude. Terres historiques de l'appellation BDV en altitude.

**Sol** : Terres jaunes du cœur du « Trias » (-230 M d'années), gypse et sel en surface, matériaux argileux en profondeur  
qui offrent réserves en eau et fraîcheur.

**Atmosphère** : Une vue impensable. Des vignes entourées de végétation aromatique (thym, immortelle, romarin...), qui influent sur l'aromatique du vin.

**PARCOURS DES RAISINS :**

**Travail** : Vendanges manuelles en cagettes de 15 kg. Une nuit en chambre froide, tri manuel, égrainage, puis remplissage des cuves par gravité.

**Vinification** : Macération pré-fermentaire à froid 48 h. Cuvaision d'environ 20-25 jours avec remontages doux quotidiens.

**Elevage** : 15 mois en cuve inox et béton.

Vin biologique