

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 (PIEBLANC)
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

TERRAIRE :

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. Cuaison d'environ 20-25 jours avec remontages doux quotidiens.

Elevage : 15 mois en cuve inox et béton.

Vin biologique