

# Domaine de Piéblanc Beaumes de Venise "Les Hauts" rouge 2023



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): M. Ponson (PIEBLANC)  
Millésime: 2023  
Appellation: Beaumes de Venise  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €  
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 2023**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

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

**Age des vignes :** 40 ans

"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."

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

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

Vin biologique