

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 (PIÉBLANC)

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

Elevage : 15 mois en cuve inox et béton.

Vin biologique