

BEAUMES DE VENISE

VALLÉE DU RHÔNE · GRENACHE & SYRAH · ROUGE



Au pied des Dentelles de Montmirail, Beaumes-de-Venise donne des rouges généreux et expressifs, dominés par le Grenache et la Syrah. Les fruits noirs mûrs se mêlent aux épices, aux herbes de garrigue et à de délicates notes de réglisse. La bouche est ample et charnue, équilibrée par une belle fraîcheur et des tanins soyeux.

Cépage(s)

Grenache & Syrah

Température de service

14 à 16°C

Vendange(s)

Manuelles

Robe

Rouge grenat profond, intense, aux reflets pourpres.

Temps de garde

8 ans maximum

Nez, Bouche

Mûre, cerise noire, prune, épices, réglisse et notes de garrigue.

Elevage

10 mois en cuve & fût

Accord Mets/Vin

Onglet de boeuf grillé, Risotto aux champignons.

