

# BEAUMES DE VENISE

*Origine : Vallée du Rhône*

*Cépage : 80 % Grenache et 20 % Syrah*

*Classification : AOP BEAUMES DE VENISE  
ROUGE BIO*

*Contenance : 75 cl*



## **Présentation :**

Domaine en cave particulière, situé dans l'ENCLAVE DES PAPES, le domaine s'étend sur des terroirs très variés.

Travaillé et vinifié en bio depuis de longues années, c'est en 2008 que la propriété c'est officiellement convertie en AGRICULTURE BIOLOGIQUE. Les raisins sont récoltés à pleine maturité en prenant soin d'apprécier la maturité phénolique et non seulement le rapport sucre/acidité.

## **Dégustation :**

**ROBE :** Vin rouge violacé sombre.

**NEZ :** C'est un vin puissant, capiteux avec un nez riche aux arômes de cerises et baies noires.

**BOUCHE :** La bouche est franche, harmonieuse, avec des notes soutenues de baies noires et d'épices. Les tanins serrés lui confèrent une finale longue et puissante.

L'exposition au nord des parcelles permet de garder une jolie fraîcheur en fin de dégustation.

**TYPE :** vin rouge

## **Conservation :**

Se conservera 2 à 8 ans

## **Alliance :**

A servir sur des fromages affinés, viandes rouges, de l'agneau.