



René, AOC Beaumes de Venise, Rouge, 2022

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

La richesse argileuse du Trias.

PRÉSENTATION

Vin fruité et puissant, une pépite, tout en rondeur. A laisser vieillir si possible. Une belle cuvée à découvrir, dédiée à notre grand-père René, qui cultivait avec amour ses parcelles de coteaux à Lafare, au cœur des Dentelles de Montmirail.

Disponible également en Magnum

LE MILLÉSIME

Après un été caniculaire et un temps très sec depuis le mois de mai, les vendanges précoces se sont déroulées sous des conditions climatiques très chaudes, sans aucun problème sanitaire sur les baies.

SITUATION

Les parcelles, situées au pied des Dentelles de Montmirail sur la commune de Lafare, sont exposées est-ouest et protégées du mistral.

TERROIR

Les parcelles reposent sur des sols du Trias composés de gypse, de marne jaune et de cargneules. Situés à environ 250 mètres d'altitude, ces sols présentent une teinte ocre caractéristique, offrant une bonne capacité de drainage, une rétention d'eau adaptée et une richesse minérale idéale pour la culture de la vigne.

À LA VIGNE

Notre terroir, assez pentu, est difficilement mécanisable afin de limiter la concurrence de l'herbe sous les souches. Les rendements sont naturellement faibles en raison des coteaux en terrasse. Les vendanges sont effectuées manuellement.

VENDANGES

Le 12 Septembre 2022.

VINIFICATION

Vinification classique en cuve inox.

CÉPAGES

Grenache noir 65%, Syrah 35%

15 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 5600

Superficie du vignoble: 2 ha

Rendement: 20 hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

SO2 total: 60 mg/L

SERVICE

A carafier 1h avant dégustation et à servir à 18 °



POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Ce vin présente beaucoup de matière, qui en fait un vin typique du terroir du Trias.

ASPECT VISUEL

Rouge sombre

AU NEZ

Arômes de fruits rouges très mûrs et de réglisse.

EN BOUCHE

Ample et rond, avec des parfums de poivre et d'épices fines.

ACCORDS GOURMANDS

Epaule d'agneau confite
Tomates farcies
St Marcellin

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Fromages, Gibiers, Poissons, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"Nez précis et frais sur les notes de rose, matière dense en bouche avec un tannin jeune qui a besoin de se polir. Ensemble agréable et fin, c'est une belle découverte issue des sols de Trias."

Louis-Victor Charvet, En Magnum, 31/12/2023

