



DOMAINE LE ROCHER DES DAMES

292, Chemin du Bois Rond
84190 Beaumes de Venise

VIN ROUGE BEAUMES DE VENISE



Joli vin rouge aux reflets violets, limpide et cristallin.

Un premier nez aux arômes primaires de fruits noirs, d'épices et de fruits secs.

Il s'ouvre par la suite sur des notes de châtaigne et de cassis.

L'attaque en bouche est gourmande, les tanins sont ronds.

La finale est réglisse.

A déguster dès à présent ou à garder encore quelques années!

Le Vignoble

Petit vignoble en Terrasses de 3 hectares pour une altitude de 300 mètres.

Situé sur la commune de Beaumes de Venise, au sud des Dentelles de Montmirail.

Vinification

Traditionnelle. Eraflage total à réception des raisins. Cuvaison longue (environ 3 semaines).

Délestages pour une meilleur extraction de la couleur, remontages quotidiens. Pigeages manuels.

Température de service: 16 - 17°

Garde: 5 ans

Accord mets et vins:

- poulet sauté
- côte de veau
- selle d'agneau
- tous les gibiers
- fromages

Mis en bouteille à la propriété

Le Sol

La roche mère est fractionnée, broyée, dû à un phénomène unique en vallée du Rhône nommé le Diapir de Suzette en partie, et l'autre est argilo calcaire caillouteux.

Rendement: 38 hl/ha. Vendanges manuelles. Vignoble conduit en agriculture raisonnée.

Cépages: 70% grenach, 10% syrah, 10% cinsault

Élevage

Élevage en cuve.

Filtration "légère" avant la mise en bouteille.