



LES HAUTS

AOC BEAUMES-DE-VENISE

50% Grenache, 50% Syrah ASSEMBLAGE	40 ANS ÂGE DES VIGNES	_____ MILLÉSIME
--	------------------------------------	--------------------

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

ÉLEVAGE

15 mois en cuve inox et béton.

NOTES



VIN BIOLOGIQUE

