



AOC BEAUMES DE VENISE

LES HAUTS

VIGNES Vignoble en terrasses à 300 mètres d'altitude, sur un terroir unique appelé *Terres de Trias*.

CÉPAGES 50 % Grenache, 50 % Syrah

VITICULTURE

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique.

VINIFICATION

Vendanges à la main en caquettes de 15 kg, tri manuel puis éraflage.

Vinification en cuve inox thermorégulée

Macération pré-fermentaire à froid 48 h

Cuaison d'environ 20-25 jours avec remontages quotidiens.

ÉLEVAGE

15 mois en cuve inox.

POTENTIEL DE GARDE

8 – 10 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez fruité rappelant la mûre sauvage avec des notes de laurier et de tapenade. En bouche, les notes d'épices douces se dévoilent tout en fraîcheur et initient une belle longueur.



VIN BIOLOGIQUE

