

# Domaine de Piéblanc Beaumes de Venise « Les Hauts » rouge 2018



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): M. Ponson (PIÉBLANC)

Millésime: 2018

Appellation: Beaumes de Venise

Couleur: rouge

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Hauts

Cépage dominant: grenache - syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE PIÉBLANC  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

**Domaine de Piéblanc Beaumes de Venise "Les Hauts " rouge 2018**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

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

**CÉPAGES** 50 % Grenache, 50 % Syrah

**VITICULTURE** Agriculture raisonnée. (en conversion biologique)

**VINIFICATION** Vendanges à la main en cagettes de 15 kg, tri manuel puis éraflage. Vinification

---

en cuve inox thermorégulée Macération pré-fermentaire à froid 48 h Cuvaison d'environ 20–25 jours avec remontages quotidiens.

**ÉLEVAGE** 15 mois, 30 % en fût, 70 % en cuve.

**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.

**ACCORDS METS ET VIN** Ce vin s'accordera parfaitement avec des viandes en sauce telles que les gibiers, une côte de bœuf grillée, du canard ou un gratin dauphinois à la truffe.

**Description brève du produit :**

La cuvée "classique" du domaine en AOP Beaumes de Venise est issue d'un terroir idéal : Les vignes sont situées à Suzette (village d'altitude limitrophe à Gigondas par les dentelles de Montmirail) sur les **Terres du trias**, le terroir le plus emblématique de l'appellation !