

Rouge

BEAUMES DE VENISE HURLEVENT



CÉPAGES : 70% grenache 30% syrah

TYPE SOL : Argilo-calcaire

RENDEMENT : 35 hl/ha

RÉCOLTE : Vendange manuelle en caisse de 30kg triée manuellement sur table de tri et éraflé.

CUVAISON : 24 jours. Pigeage ou/et délestage. Régulation thermique

VINIFICATION : Traditionnelle, thermo régulée, Pigeage et délestage.

INFORMATIONS DIVERSES : Élevage de 12 mois en cuves

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14°

VIEILLISSEMENT : 5 à 6 ans

rouge soutenu bouquet intense de fruits rouges et noirs, de garrigue et d'épices.

En bouche l'attaque est ronde extrêmement fruitée et épicée. La finale est chaleureuse et dotée d'une belle fraîcheur avec des tanins soyeux.