



DOMAINE
DE
PIÉBLANC

AOC BEAUMES DE VENISE

LES HAUTS

MILLÉSIME 2018

ALCOOL 14.5°

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 caquettes 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.

