



AOC BEAUMES DE VENISE
SERRE DE SUPION

MILLÉSIME 2018

ALCOOL 15°

VIGNES Sélection parcelle de Grenache au lieu-dit *Serre de Supion* à Suzette. Les raisins de cette parcelle sont ramassés en dernier pour obtenir une maturité parfaite.
Vignes de 70 ans d'âge en terrasses à 300m d'altitude.

CÉPAGES 100% Grenache

VITICULTURE

Certification « Agriculture Biologique »
à partir du millésime 2020.
Vendanges manuelles en cagettes de 15 kg,
tri manuel sur la table de tri avant éraflage.

VINIFICATION

En cuve inox thermorégulée.
Macération pré-fermentaire à froid 48h.
Environ 20 jours de cuvaison avec
remontages quotidiens.

ÉLEVAGE

18 mois en fût de chêne de 450 L de 2 à 3 vins.

POTENTIEL DE GARDE

10 ans et plus.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin ample et charnu. Une bouche gourmande
et explosive sur les fruits rouges mûrs. Une
matière riche et une persistance en bouche
longue et agréable.

