



Beaumes-de-Venise

2020

Situées aux pieds des Dentelles de Montmirail, les vignes se répartissent entre 100 et 500 mètres d'altitude sur trois types de sols dont les fameuses marnes du Trias. En 2005, les rouges de l'appellation accèdent au rang de Cru de la Vallée du Rhône.

At the foot of the Dentelles de Montmirail, vines are planted at an altitude of between 100 and 500 meters on three types of soil, including the famous Triassic marls. In 2005, the appellation's red wines were awarded Cru of the Rhône Valley.

CRÉATION

CÉPAGES

50% grenache, 35% syrah, 15% mourvèdre.

TERROIR

Marnes du Trias, terres blanches du Crétacé, terres grises du Jurassien.

Un jeu de trois terroirs qui intègre trois niveaux d'altitude de 100 à 500 mètres.

VINIFICATION

L'ensemble des cépages a été vinifié conjointement.

Cette méthode de vinification a été permise grâce à l'amplitude de hauteur des parcelles.

ÉLEVAGE

Les vignes en altitude ont apporté suffisamment d'acidité et de fraîcheur pour permettre un élevage de 12 mois de type bourguignon : 50% en fût de 3 à 5 ans. Le reste de l'assemblage a vieilli en cuve inox.

DÉGUSTATION



Rouge intense aux reflets vermillon.



Cerise noire, mûre, tapenade, épices et notes chocolatées.



Riche et généreuse, tanins fins, finale longue. Bonne acidité.

Garde : Jusqu'en 2026

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Triassic marl, Cretaceous white earth, Grey Jurassic earth. A blend of three terroirs including three levels of altitude from 100 to 500 meters.

Winemaking

All grapes varieties were vinified together. This method of vinification was made possible thanks to the difference of altitude of the plots.

Ageing

The high altitude vines provided sufficient acidity and freshness to allow Burgundian-style ageing in barrel for 50% of the blend. The rest was aged in stainless steel tanks.

Tasting notes



Intense red with vermillion highlights.



Black cherry, blackberry, tapenade, spices and chocolate notes.



Rich and generous, fine tannins, long finish and good acidity.



"Ensemble généreux et attrayant"

- James Suckling -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com