Beaumes De Venise – Domaine Martinelle – Vallée du Rhône

Cépage : 75 % Grenache , 25 % Syrah

Terroir : Grenache : 20 à 38 ans et Syrah : 20 ans en moyenne. Le Beaumes de Venise de la Martinelle jouit d'un terroir au sous-sol issu de la période du Trias. Une géologie unique en vallée du Rhône, car souvent enfoui très profondément. Ici les sols argilo-calcaire sont riches en fer et apportent aux raisins fraîcheur et concentration.

Vinification : Erafflage sans écrasement des baies. Macération et fermentation en cuve ciment, pas de filtration

Dégustation : Le vin est d'une belle couleur rubis sombre. Le Beaumes de Venise de la Martinelle a un joli nez, fait de cassis avec des notes de réglisse ; il est juteux, élégant et puissant à la fois. En bouche, le vin se révèle suave, riche avec des arômes de fruits bien mûrs, légèrement corsé, franc. La matière dense, enrobe des tanins souples, équilibrés. Le Beaumes de Venise est persistant en fin de bouche, donnant sur des fruits mûrs.

Accord : Grillades de viandes rouges et blanches, barbecues, plat de viandes en sauce relevées, petits gibiers, boeuf, côtes de boeuf, porc, carré d'agneau, pigeons, souris d'agneau