

La Cave d'Augustin Florent, AOC Beaumes de Venise, Rouge

AOC Beaumes de Venise, Vallée du Rhône, France

Une production de valeur, gage de qualité !

TERROIR

Qualité de production d'une centaine de viticulteurs sur 600 hectares.

À LA VIGNE

Rendements modérés et contrôlés : 38hl/hectare.

VINIFICATION

Vendanges exclusivement manuelles

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

14.5 % VOL.

SERVICE

Servir entre 15 et 17°C.

POTENTIEL DE GARDE

De 3 à 5 ans.

DÉGUSTATION

C'est un vin présentant une belle robe rouge grenat intense avec au nez, des arômes d'épices et de fruits rouges, équilibré et parfaitement structuré en bouche, il est puissant et gourmand avec une belle longueur en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera apprécié sur des beaux morceaux de viandes rouges grillées ou bien encore du carpaccio de bœuf, des aiguillettes de canard, des légumes sautés au wok ou un risotto au chorizo.



Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245415804820

