

# Les Cavares

— Millésime 2007 —

14.5/20 Guide BETTANE & DESSEAUME 2018  
86/100 DECANTER 2017

**Région :** Vallée du Rhône méridionale

**Appellation :** Beaumes de Venise - Cru des Côtes du Rhône

**Cépages :** Grenache 70 %, Syrah 20 %, 10 % Cinsault

**Teneur en alcool :** 14 %

**Contenance :** 75 cl

**Quantité disponible :** 10.000 bouteilles



## LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Majorité Grenache, Syrah et Cinsault.
- Culture de type raisonnée, biodiversité développée.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main puis acheminées à la cave en caisse de 20 kg. Elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pré fermentaire à froid de 10-12 °C durant plusieurs jours. Vient ensuite la fermentation alcoolique sous levures indigènes (durant 10 et 15 jours), suivie d'une macération post-fermentaire permettant d'extraire la matière en finesse, avec la présence d'alcool. La vinification se termine alors par la fermentation malolactique, pouvant s'étendre jusqu'au mois de janvier.
- Trois remontages à l'air sont effectués sur le moût.
- L'élevage : 100 % cuve inox.
- **La vinification:** 100 % cuve inox puis élevage en fût.
- Vin remis en élevage bois durant 9 mois courant 2014.



## DÉGUSTATION

**Robe :** Rubis

**Nez :** Notes de fruits confits, de fraises et de cerises, ainsi que de fines épices (poivre blanc et réglisse).

**Bouche :** Gourmandise, et énergie qui révèle une grande jeunesse du vin avec un bon potentiel de garde



## L'ÉLEVAGE

**80 % en cuve**

**20 % en fut dont :**

**Un tiers** en barrique neuve

**Un tiers en mono cépage** grenache / deux tiers en mono cépage Syrah



## CONSEILS DE DÉGUSTATION

**À servir à une température proche de 17°C**

**Accords mets et vin :** Un régal sur des viandes rôties ou grillées.

**Potentiel de garde :** 10 à 15 ans.