

Les Cavares

- Millésime 2012 -

Médaille d'Argent VINALIES Internationales 2015

Région : Vallée du Rhône méridionales

Appellation : Beaumes de Venise - Cru des Côtes du Rhône

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

Teneur en alcool : 14 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 26.000 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 (70 %), cueillis dans nos banquettes de vieilles vignes (40 ans) .
- 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 s'achève 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.



DÉGUSTATION

Robe : Rubis

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

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



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 : 15 à 20 ans