

# Thetys

Millésime 2013

## BRONZE DECANTER 2017

**Région :** Vallée du Rhône méridionales

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

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

**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, Syrah et Cinsault
- Culture de type raisonnée, large biodiversité
- 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



### DÉGUSTATION

**Robe :** Rubis

**Nez :** Notes de fruits confits, de sous-bois et d'épices (poivre blanc et réglisse).

**Bouche :** Complexité, et énergie qui révèle un 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 :** 10 à 15 ans.