

DOMAINE DE
COYEUX



AOP Beaumes-de-Venise 2021

Cuvée « Les Jumelles »

CÉPAGES

Grenache 65% - Syrah 30% -
Mourvèdre 5%

TERROIR

Sols du Trias

AGE DES VIGNES

Syrah et Grenache 20 ans en
moyenne, 4 ans pour le Mourvèdre

VINIFICATION

Raisins égrappés, fermentation
en cuve inox thermorégulée

ELEVAGE

Cépages élevés séparément
pendant 2 ans dans des contenants
différents : cuve béton et inox afin
de préserver le fruit et la fraîcheur

DÉGUSTATION

Arômes de fruits rouges et d'épices.
Texture douce et délicate en bouche
avec une finale sur le fruit.

ACCORDS METS & VINS

Une belle pièce de viande ou des
légumes grillés

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

ALCOOL 14,5%

GRAPE VARIETIES

Grenache 65% - Syrah 30% -
Mourvèdre 5%

TERROIR

Triassic soils

AGE OF VINES

20 years for Syrah and Grenache,
4 years for Mourvèdre

VINIFICATION

Grapes destemmed, fermented in
temperature-controlled stainless-
steel tanks

AGING

Grape varieties aged separately
for 2 years in different containers:
concrete and stainless-steel tanks to
preserve fruit and freshness

TASTING NOTES

Aromas of red fruits and spices. Soft,
delicate texture on the palate, with a
fruity finish.

FOOD & WINE PAIRING

A fine piece of meat or grilled
vegetables

AGING POTENTIAL

5 years

ALCOHOL 14.5%

