



Beaumes-de-Venise

2022

At the foot of the Dentelles de Montmirail, vines are planted at an altitude of between 100 and 500 meters on three types of soil, including the famous Triassic marls. In 2005, the appellation's red wines were awarded Cru of the Rhône Valley.

CREATION

GRAPE VARIETY

70% grenache, 20% syrah, 10% mourvèdre.

TERROIR

Triassic marl, Cretaceous white earth, Grey Jurassic earth. A blend of three terroirs including three levels of altitude from 100 to 500 meters.

VINIFICATION

All the grape varieties were vinified together. This vinification method was made possible thanks to the variation in altitude across the plots.

AGING

The high altitude vines provided sufficient acidity and freshness to allow Burgundian-style ageing in barrel for 50% of the blend. The rest was aged in stainless steel tanks.

"Suave and seductive with a flavorful finish"

- James Suckling -

TASTING



Ruby with black highlights.



Ripe black fruits, crushed raspberry, spices.



Full-bodied and greedy, fresh and lively with a long finish.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C



JAMES SUCKLING.COM

91

Jancis Robinson

16



Beaumes-de-Venise

2022

Situées aux pieds des Dentelles de Montmirail, les vignes se répartissent entre 100 et 500 mètres d'altitude sur trois types de sols dont les fameuses marnes du Trias. En 2005, les rouges de l'appellation accèdent au rang de Cru de la Vallée du Rhône.

CRÉATION

CÉPAGES

70% grenache, 20% syrah, 10% mourvèdre.

TERROIR

Marnes du Trias, terres blanches du Crétacé, terres grises du Jurassien.
Un jeu de trois terroirs qui intègre trois niveaux d'altitude de 100 à 500 mètres.

VINIFICATION

L'ensemble des cépages a été vinifié conjointement.
Cette méthode de vinification a été permise grâce à l'amplitude de hauteur des parcelles.

ÉLEVAGE

Les vignes en altitude ont apporté suffisamment d'acidité et de fraîcheur pour permettre un élevage de 12 mois de type bourguignon : 50% en fût de chêne. Le reste de l'assemblage a vieilli en cuve inox.

"Élégant et envoûtant, avec une finale savoureuse."

- James Suckling -

DÉGUSTATION



Rubis aux reflets noirs.



Fruits noirs bien mûrs, framboise écrasée, épices.



Dense et gourmande, fraîche et vive, finale longue.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C



JAMES SUCKLING.COM

91

James Robinson

16