

Les Hauts de BEAUMIÈRE

Les Hauts de Beaumièrre - AOP Luberon Rouge 2024

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

Les montagnes du Luberon abritent un lieu-dit nommé « Beaumièrre » connu pour ses plantes à vertu médicinale apaisant les douleurs et où l'authenticité du rapport de l'homme à la nature est préservée.

La flore de ce massif représentant près d'un tiers de la flore française, est un puit d'espèces de végétaux favorisé par la douceur du climat méditerranéen.

PRÉSENTATION

Le terroir fécond du Luberon, composé de sols argilo-calcaires et dont les amplitudes thermiques sont importantes tout au long de l'année, permet donc à la vigne de s'épanouir depuis l'antiquité et ce à une altitude comprise entre 200 et 450 mètres.

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaire sur des éboulis caillouteux.

VINIFICATION

Les raisins, cueillis en matinée, effectuent environ trois semaines de cuvaison.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : 16°C - 18°C.

DÉGUSTATION

Robe d'un rouge sombre avec des reflets rubis . Nez de fruits rouges confiturés, avec un léger retour de réglisse douce. Bouche soyeuse et fruitée offrant de jolis tanins granuleux.

ACCORDS GOURMANDS

Rôti de veau à la provençale, haricots rouges à la créole, fricassée d'agneau.

