

# Les Hauts de BEAUMIÈRE

## Les Hauts de Beaumière - AOP Luberon Rouge 2024

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

Les montagnes du Luberon abritent un lieu-dit nommé « Beaumière » 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.

