

Les Hauts de BEAUMIÈRE

Les Hauts de Beaumièrre - AOP Luberon Tinto 2024

AOP Luberon, Vallée du Rhône, Francia

Las montañas del Luberon albergan un lugar llamado "Beaumièrre", conocido por sus plantas medicinales que alivian el dolor y donde se preserva la autenticidad de la relación del hombre con la naturaleza. La flora de este macizo, que representa casi un tercio de la flora francesa, es un pozo de especies vegetales favorecidas por la suavidad del clima mediterráneo.

PRESENTACIÓN

El fértil terruño del Luberon, formado por suelos arcillo-calcáreos con importantes variaciones térmicas a lo largo del año, ha permitido que la vid florezca desde la antigüedad a una altitud de entre 200 y 450 metros

TERRUÑO

Tipo de suelo : arcillo-calcáreo sobre desprendimientos pedregosos.

ELABORACIÓN DEL VINO

Las uvas, recolectadas por la mañana temprano, son encubadas aproximadamente durante tres semanas.

UVAS

Grenache noir 70%, Syrah 30%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio : 16°C - 18°C.

DEGUSTACIÓN

Vestido de un rojo oscuro con reflejos rubís. Aroma de mermelada de frutos rojos, con un ligero toque de regaliz dulce. Sedoso y afrutado en boca, ofreciendo bellos taninos granulados.

