

Les Hauts de BEAUMIÈRE



Les Hauts de Beaumière - AOP Luberon Rosé 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 un pressurage direct puis une fermentation sous températures contrôlées.

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Cinsault 10%, Syrah 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 8°C à 10°C.

DÉGUSTATION

Jolie robe rose claire couleur bonbon. Un nez très aromatique sur des arômes de fruits rouges, framboises et mûres. Une bouche vive et gourmande, offrant une persistance fine et douce.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, salades composées, poisson blanc.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Médaille d'Argent
Concours International des Vins à Lyon



Argent
Concours Mondial de Bruxelles Argent

