DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Les Contreforts de Montmirail

Beaumes de Venise AOC
Château La Croix des Pins

Région : Vallée du Rhône, France.

Appellation : Beaumes de Venise AOC.

Domaine : Château La Croix des Pins.

Cépages : 30% Syrah, 70% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2031

Robe : rouge foncé, reflets roses, intense.

Nez : grande fraîcheur, avec des senteurs de menthol, de thym et d'eucalyptus. Arômes enjôleurs de myrtille, de framboise, soutenus par des notes de réglisse et de violette.

Bouche : attaque fraîche, ample, racée; gourmandise irrésistible avec des tannins soyeux accompagnés de notes de chocolat noir mentholé et de griottes. La finale est finement saline et équilibrée.

Conclusion : très belle expression rhodanienne !

Service : servir à 17°C. Tajine d'agneau aux pruneaux, entrecôte de boeuf grillée.

Cet assemblage est issu d'un excellent terroir de marnes et de calcaire au pied des dentelles de Montmirail, dans une jeune appellation officiellement reconnue en 2005. Vinification: macération d'environ 3 semaines pour une extraction opti male des arômes et du fruit. Élevage en cuves de 12 mois.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90455 75 2023 **Prix membre :** 14.30

Prix catalogue : 15.90