

# AOP- Beames -de-Venise - Rouge

## Cuvée Fernand



## **Présentation du cru Beames de Venise rouge**

### Cépages :

- Grenache 70%,
- Syrah 20%
- Mourvèdre / Cinsault / Carignan 10%

### Description :

L'association de ces 5 cépages produit une cuvée exceptionnelle.  
Vin de garde par excellence. Cuvée mythique de Beames-de-Venise

### Situation :

Vignoble situé dans le terroir du Trias

## Terroir :

Sol argilo-calcaire. Vignes plantées dans un sol rocailleux, situé dans le terroir du Trias.

## Méthode de vinification :

Vinification traditionnelle en cuve

## Température :

À consommer entre 15° et 18°

## Accords mets/vin :

Vin corsé et généreux

Idéal avec le gibier, la viande rouge, le magret de canard, le fromage.



Contact :

***Téléphone :*** [06 10 93 36 62](tel:0610933662)

[thierry.grangeon255@gmail.com](mailto:thierry.grangeon255@gmail.com)

