



BEAUMES DE VENISE ROUGE CRU « VIEILLES VIGNES »

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nom du vin : Vieilles Vignes

Appellation : A.O.P. Cru Beaumes de Venise Rouge

Volume (en hl) de cette cuvée : 600 hl

Couleur : rouge

Cépages : 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre

Terroir : Trias et argilo-calcaire



VINIFICATION

Vendanges : manuelles

Éraflage : oui 100%

Macération pré-fermentaire : non

Température de fermentation : 20 à 26° en fin de fermentation

Macération : carbonique (18 jours)

Pressurage : pneumatique

Mode d'élevage : fermentation cuve inox / conservation (cuve béton)

Filtration : non

Durée en cuve : 8 mois

ANALYSE

Sucres résiduels : 2,2 gr/litre

Acidité totale : 3,27 gr/litre H₂SO₄

Acidité volatile : 0,39 gr/litre

SO₂ libre : 29 mg/litre

SO₂ total : 43 mg/litre