

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 H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>

**Acidité volatile :** 0,39 gr/litre

**SO<sub>2</sub> libre :** 29 mg/litre

**SO<sub>2</sub> total :** 43 mg/litre

