

Beaumont des Gras Rouge

Côtes du Vivarais
Appellation d'Origine Protégée



Le vignoble de cette AOP se situe sur les plateaux calcaires, appelés les « Gras », qui dominent les Gorges de l'Ardèche.

Ici, la vigne côtoie la garrigue où se nichent de nombreux vestiges archéologiques.

CEPAGE :

Grenache et Syrah.

TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, implanté sur des sols argilo-calcaires en terrasses. Il subit un climat sec et venté.

VINIFICATION :

La vendange est égrappée et foulée, une cuvaison de 6 à 7 jour est appliquée à 25°C.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge rubis.
Un nez épicé, riche avec des arômes minéraux, de fruits mûrs.
En bouche fruitée, ronde et souple.
Un vin qui a de la matière, des tanins et un bel équilibre.

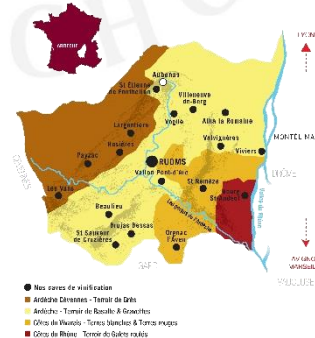
DEGUSTATION :

Il accompagnera à merveille les buffets froids et les viandes en sauces. Il sera fort apprécié avec du St Marcellin ou du Reblochon.

À servir à 17°.

POTENTIEL DE GARDE :

3 à 4 ans.



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1967

107 avenue de Vallon – BP8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com