



La Balade

ROUGE - AOP BEAUMES DE VENISE
2023

CÉPAGES

50% Grenache, 50% Syrah

ÉLABORATION

Les raisins sont récoltés à la main et triés à la parcelle. Ils sont égrappés et foulés. La fermentation a lieu dans des cuves inox thermorégulées, à température moyenne, avec des remontages réguliers. Le vin est élevé pendant 6 mois dans des cuves en inox.

DÉGUSTATION

Un vin souple aux arômes de fruits rouges, évoque une promenade estivale en forêt où le parfum des baies sauvages se mêle à la fraîcheur de l'air et la douceur des couleurs, offrant une expérience sensorielle au cœur de la nature.

SERVICE ET ACCORDS

Servir à une température entre 15-17°C

Parfait pour un barbecue improvisé ou pour apprécier le moment présent.

ALCOOL

14%

PRODUCTION

2600 bouteilles de 750ml

SAS JALAN WINES

585 Route de Cairanne - 84150 Violès, France
wines@jalanadventures.com | jalanadventures.com
Anna: +33 646 450 976 | Benoit: +33 613 451 094

