

# Signé VIGNERON

## BEAUMES DE VENISE

ボーム ド ヴニーズ

### 地理的条件

ぶどう畑は、ダンテル モンミリュの素晴らしい山塊に位置しています。そこは、地中海の真髄ともいえる自然があり、自然保護区となっています。ボーム ド ヴニーズのぶどう栽培者たちは、責任ある耕作をおこない、環境を尊重しています。手摘みの伝統を守っています。ぶどう畑は、粘土石灰質土壌の丘の斜面に位置しています。

### ぶどう品種

グルナッシュ 70%、シラー 25%、サンソー 5%

### ワインづくり

グルナッシュとシラーは、別々に醸造します。グルナッシュは、完熟してから綿密に選別手摘収穫。カーブ に運んで、軽くフーラージュして、果汁をしぼります。それから25℃に管理しながら醸造。ぶどう液は、1日2回 ルモンタージュします。15日間醸造。シラーは、粒ごと 低温醸造 10日間。その後、果汁はブレンドされ、コンクリートタンクで6ヶ月間醸造します。その間、定期的に濾過。アルコール度15%

### 梱包と瓶仕様

枯れ葉色がかかったエヴォリューション瓶 750ml。天然コルク。キャップシールは、アルミ合成 黒色。表裏ラベルともスティッカー式。

### テイスティング

濃いチェリー色。熟した黒系果実のきめ細かく繊細な香り。味わいは、力強く構成がしっかりしている。コショウ、地中海岸の石灰質の荒れ地、煙の印象の芳香を放つ。タンニンは、しっかり。余韻は、カテキュ（インド産のアカシアの木からとった芳香ある水性エキス、収斂薬、黒色占領、なめし皮に用いる）の香りが特徴的。

### 相性料理

弱火で蒸した赤身肉、シチュー、クスクス、ブッフ ブルギニオン、しっかり個性あるチーズ。

### 供出温度と飲み頃

16-18℃。若くてもおいしく飲めますが、3-5年後は、もっと味わいが良くなります。



#### GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 - e-mail : [contact@signevigneron.com](mailto:contact@signevigneron.com) - [www.signevigneron.com](http://www.signevigneron.com)

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 - RCS Villefranche - TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 - Accises FR006537E5183 - Code NAF 46.34Z

*Nouvelles valeurs, Plaisirs Nouveaux*