



DOMAINE SAINT AMANT  
84190 SUZETTE

tel. +33 (0) 490 629 925 fax +33 (0) 490 650 356 www.domainesaintamant.com contact@saint-amant.com

## GRANGENEUVE 2014

Servir à 15°C, en ayant ouvert 2 heures auparavant.

Jeune, on appréciera ses arômes fruités et sa souplesse ; autour de **8-10 ans** sa matière soyeuse et son équilibre sont irrésistibles.

S'accorde avec viandes en sauce, bourguignon, lièvre à la royale, fromages.

<b>Pays/Région :</b>	France – Vallée du Rhône sud
<b>Commune :</b>	Suzette
<b>Superficie domaine :</b>	13ha
<b>Dénomination :</b>	AOC Beaumes de Venise rouge
<b>Terroir :</b>	Petites terrasses de marnes et calcaires du Trias, tout en haut de l'AOC Beaumes de Venise, entre 400 et 600m d'altitude.
<b>Cépages :</b>	50% grenache, 30% syrah, 10% carignan, 10% viognier Vignes de + de 50 ans d'âge.
<b>Vendanges :</b>	Fin sept à mi octobre. 100% manuelles, par une petite équipe familiale qui permet le tri à la cueillette.
<b>Vinification :</b>	Vinification et macération longues, grenache, syrah, carignan et viognier tous ensemble. Maitrise des t°. Levures indigènes.
<b>Elevage :</b>	1 an en foudres bois de plus de 15 ans d'âge.
<b>Rendement :</b>	38 Hl/ha

*Médaille d'Or – Mundus Vini, Allemagne 2017*

*Médaille d'Or – Concours Elle à Table 2016*

*Médaille d'Or – CGA Paris 2016*

*\* Guide Hachette 2017*



*« Robe aux reflets de jeunesse. Nez engageant, sur les épices, les fruits à noyau. La bouche possède de l'étoffe, de l'envergure. La fraîcheur laisse prospérer une palette aromatique gourmande et typée. Loin des mastodontes de puissance. Un Beaumes raffiné. » G & G 2015*

*« Son nez exhale l'olive et le romarin. Sa bouche est équilibrée, entre un fruit tendre et une jolie structure affirmée. Un vin de plaisir, dense et volumineux. »  
La RVF n°592 – Juin 2015*