



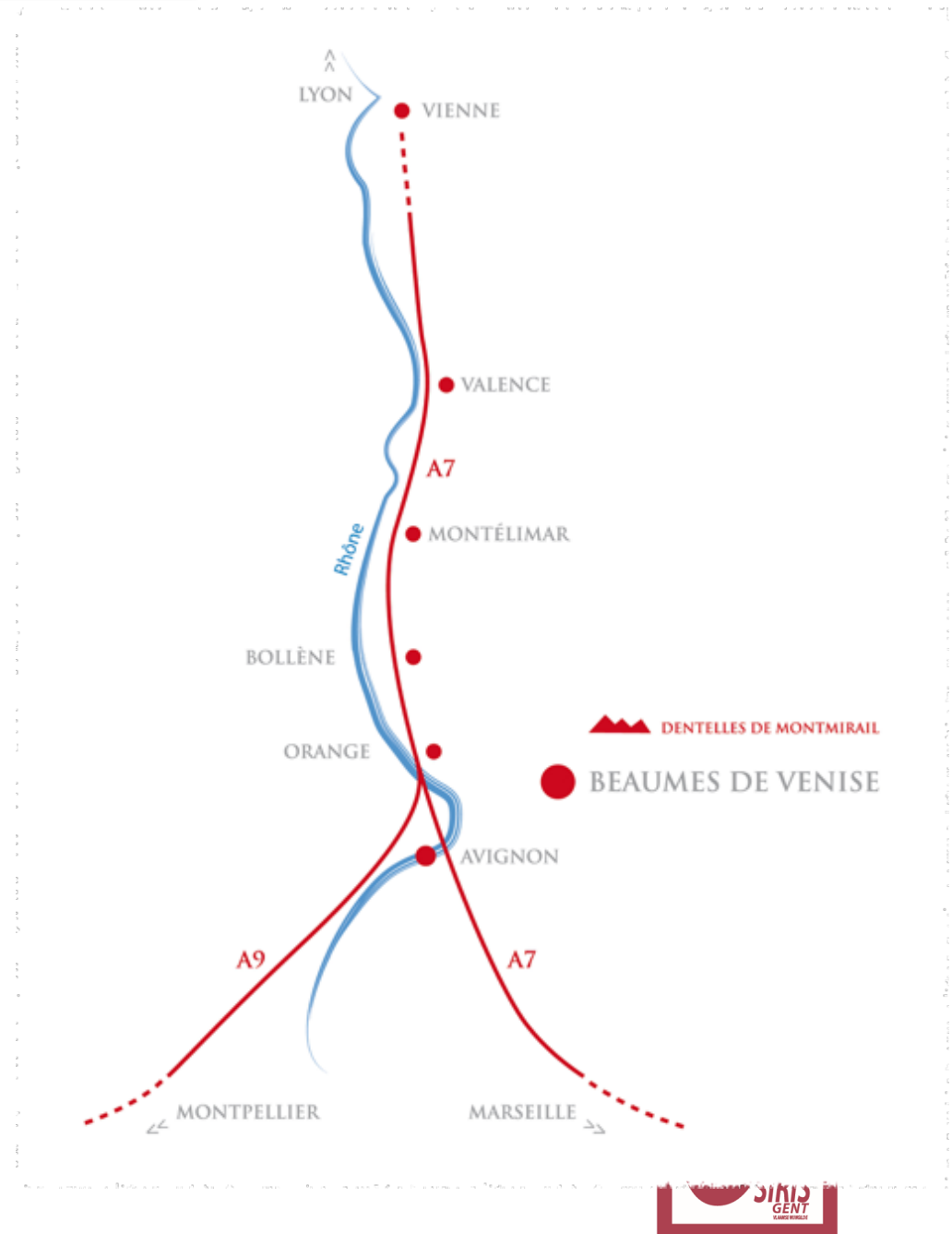
OSIRIS stelt voor:
“AOC Beaumes-de-Venise”
Rode cru uit de zuidelijke Rhône





Waar ?

- Beaumes de Venise is een gemeente ten noorden in de Vaucluse (departement in de regio PACA) .
- De wijnen met een cru-status AOC Beaumes de Venise bevinden zich om en bij de Dentelles de Montmirail.



La Vallée du Rhône





Geschiedenis :

De Cru omvat de gemeentes Beaumes de Venise, Lafare, La Roque Alric en Suzette.

🌐 1956 : AOC Côtes du Rhône

🌐 1978 : AOC Côtes du Rhône Villages

🌐 2005 : AOC Cru

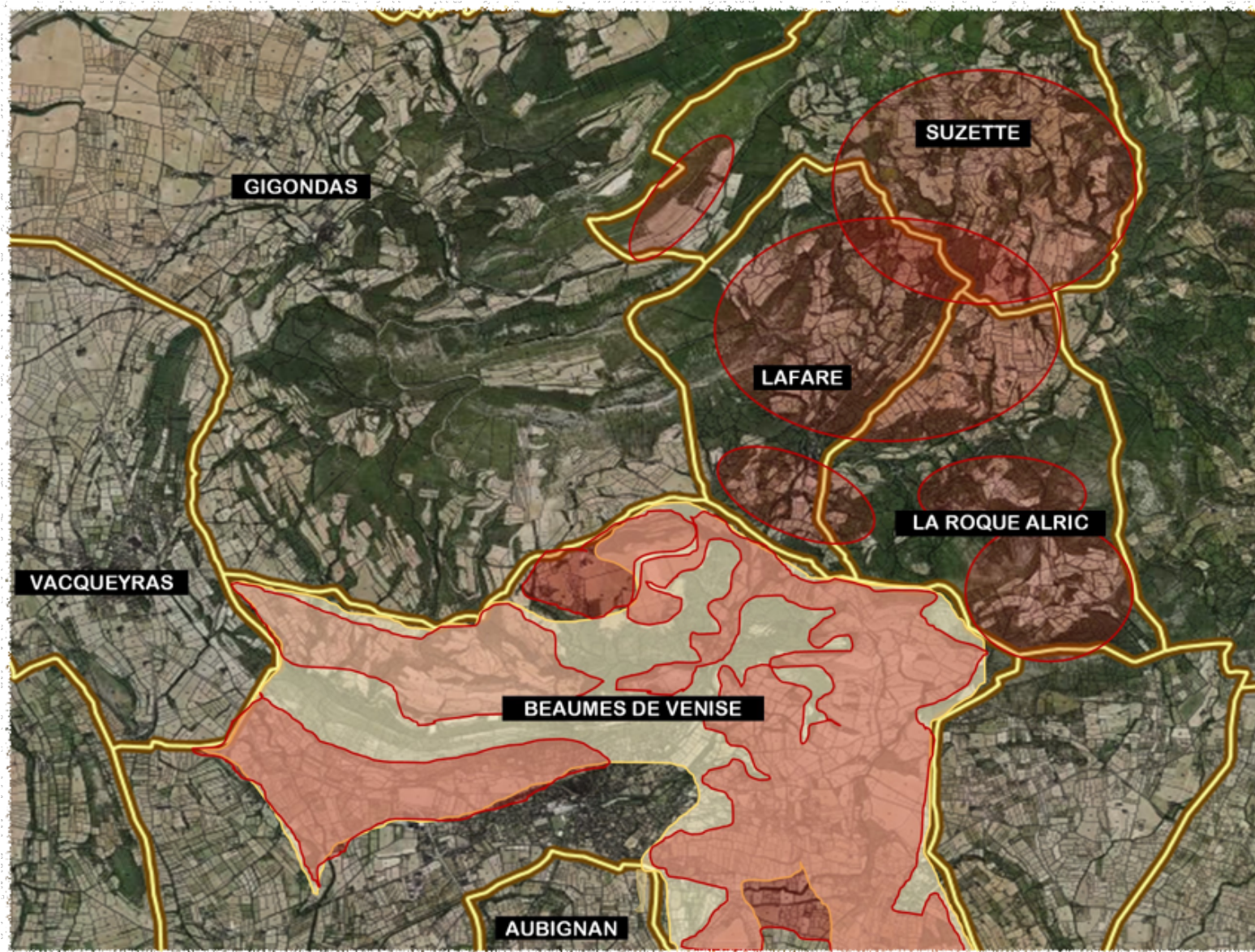


Druivenrassen :

- Grenache noir: de voornaamste druif in de regio, verdraagt goed de warmte, droogte én de mistral.
- Syrah.
- Mourvèdre.

De rode Beaumes de Venise zijn dus in principe assemblage-wijnen: Grenache noir (minimum 50 %) en Syrah (25 à 50 %) waarbij Mourvèdre deze twee druiven kan en mag aanvullen alsook de andere “cépages secondaires” zoals Carignan, Cinsault, Counoise evenals witte druiven tot maximum 10 %.





 AOC Beaumes de Venise





BEAUMES DE VENISE
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

QUATERNAIRE

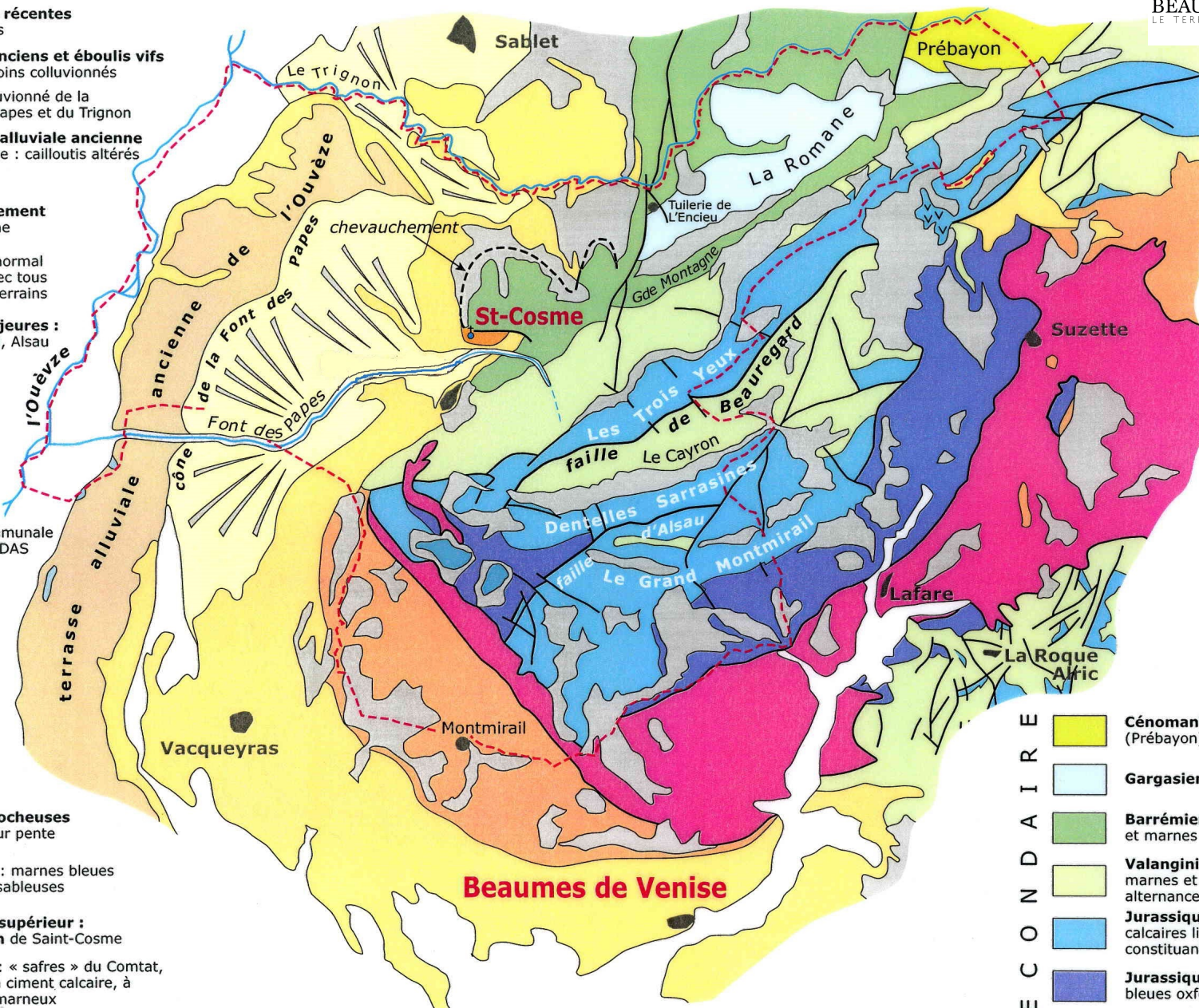
- Alluvions récentes des vallées
- Éboulis anciens et éboulis vifs plus ou moins colluvionnés
- Cône colluvionné de la Font des Papes et du Trignon
- Terrasse alluviale ancienne de l'Ouvèze : cailloutis altérés

- Chevauchement de St-Cosme
- Contact anormal du Trias avec tous les autres terrains
- Failles majeures : Beauregard, Alsau
- Failles

limite communale de GIGONDAS

TERTIAIRE

- Masses rocheuses glissées sur pente
- Pliocène : marnes bleues finement sableuses
- Miocène supérieur : Tortonien de Saint-Cosme
- Miocène : « safres » du Comtat, grès fins à ciment calcaire, à rares lits marneux
- Oligocène : marnes et sables, calcaires lacustres, gypses



0 m 500 1000 m

SECONDAIRE

- Cénomaniens : grès et marnes (Prébayon)
- Gargasien : marnes bleues
- Barrémien : calcaires fins et marnes indurées
- Valanginien-Hauterivien : marnes et calcaires en alternance
- Jurassique supérieur : calcaires lités et massifs constituant les Dentelles
- Jurassique moyen : marnes bleues oxfordiennes
- Trias : marnes colorées, cargneules, gypses, sel

De Terroirs van de AOC Beaumes de Venise Rouge

De terroirs van Beaumes de Venise-appellatie worden gekenmerkt door heel verschillende geologische types, van de eerste laag van het secundaire tijdperk tot de veel recentere sedimenten van het Miceceen:

- Les **Terres Blanches** du Crétacée
- Les **Terres Grises** du Jurassique
- Les **Terres Rouges** du Trias



Rhonéa (ex-Cave Balma Venitia)

Wijn 1

- Jaar : 2016

Wijn 2

- Appellatie: **AOC Beaumes de Venise**

Wijn 3

- Druiven : grenache, syrah

Wijn 4

- Bijzonderheden : 'Terre de Bel Air' -

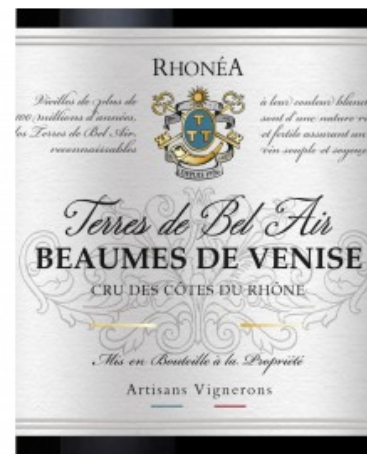
Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

Wijn 9



Domaine de la Pigeade



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

Wijn 9

- **Jaar** : 2015
- **Appellatie**: **AOC Beaumes de Venise**
- **Druiven** : grenache 70%, syrah 30%
- **Bijzonderheden** : ‘ **Hurlevent** ’ -
manuele oogst en triage, volledige
égrappage, cuve inox met thermo-
regulatie, dagelijkse remontage of pigeage,
9 maand opvoeding op cuve.



Rhonéa (ex-Cave Balma Venitia)

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

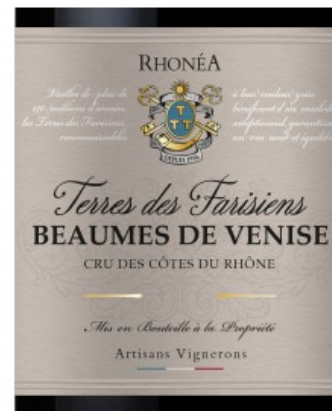
Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

Wijn 9

- Jaar : 2015
- Appellatie: **AOC Beaumes de Venise**
- Druiven : grenache, syrah, mourvèdre, cinsault
- Bijzonderheden : ‘Terre des Farisiens’
-



Château Redortier



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

Wijn 9

- Jaar : 2015
- Appellatie: **AOC Beaumes de Venise**
- Druiven : grenache 50%, syrah 50%
- Bijzonderheden : **‘Monsieur Le Comte’**
 - terrasjes op ‘Terres Jaunes’, 250 – 300 m hoogte, manuele oogst, alcoholische gisting op een cuve en bois tronconique, éraflage, délestage, cuvaison 21 dagen.



Domaine Saint Amant



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

Wijn 9

- Jaar : 2015
- Appellatie: **AOC Beaumes de Venise**
- Druiven : grenache 50%, syrah 30%, carignan 10%, viognier 10%
- Bijzonderheden : ‘ **Grangeneuve** ’ – kleine terrasjes marne-calcaire uit Trias, 400 – 600 m hoogte, manuele oogst, lange maceratie met de 4 druiven samen, élevage op houten fouders van 1 jaar oud



Domaine Martinelle



Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

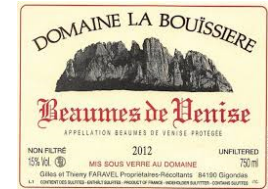
Wijn 7

Wijn 8

Wijn 9

- **Jaar** : 2015
- **Appellatie**: **AOC Beaumes de Venise**
- **Druiven** : grenache 55%, syrah 45%
- **Bijzonderheden** : zeer kleine productie, terroirs op argilo-calcaire, 12 maand cube beton





Domaine La Bouissière

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

Wijn 9

- **Jaar** : 2014
- **Appellatie**: **AOC Beaumes de Venise**
- **Druiven** : grenache 72%, syrah 28%
- **Bijzonderheden** : manuele oogst en triage, terroirs klei en kalk, égrappage aan 82%, lichte foulage, 30 d fermentatie met dagelijkse remontage en pigeage, geen collage noch filtratie, 37% cuve inox – 63% fûts 4 à 5 jr



Domaine La Ferme St.-Martin

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

Wijn 9

- **Jaar** : 2016
- **Appellatie**: **AOC Beaumes de Venise**
- **Druiven** : grenache 75%, syrah 35%
- **Bijzonderheden** : **‘Les Terres Jaunes’** –
klei-kalk Trias, manuele oogst en triage,
volledige égrappage, maceratie 14 à 21
dagen, élevage 6 tot 9 maand op cuve
beton, lichte sulfitage, geen collage noch
filtratie.



Rhonéa (ex-Cave Balma Venitia)

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

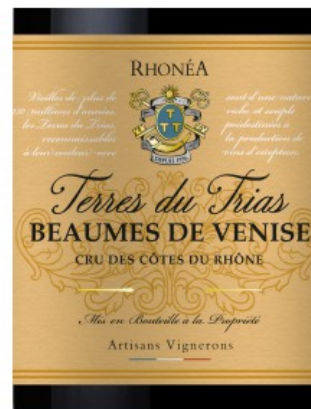
Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

Wijn 9

- Jaar : 2015
- Appellatie: **AOC Beaumes de Venise**
- Druiven : grenache, syrah, mourvèdre
- Bijzonderheden : ‘**Terre du Trias**’ -



De prijzen :

- Wijn 1 : 14,50 €
- Wijn 2 : 13,00 €
- Wijn 3 : 14,50 €
- Wijn 4 : 16,50 €
- Wijn 5 : 12,00 €
- Wijn 6 : 16,80 €
- Wijn 7 : 15,50 €
- Wijn 8 : 13,00 €
- Wijn 9 : 16,80 €

