



DOMAINE
BEAUVENCE



Beauvence, Apotéosie, AOC Luberon, Blanc, 2021
AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Beauvence - La Pomme d'Or, 84120 BEAUMONT DE PERTUIS
Tel. + 33 (0)9 54 13 62 01 - contact@beauvence.com
<http://www.beauvence.com>   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



81EZ6F



DOMAINE BEAUVENCE

Beauvence, Apotéosie, AOC Luberon, Blanc, 2021 AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

La cuvée Apotéosie offre un bel équilibre, frais et vif, entre la souplesse de l'Ugni blanc- des vignes âgées de près de 50 ans- et la fraîcheur du Roll avec ses notes d'agrumes mais avec une complexité supplémentaire apporter par son élevage plus long en barrique par rapport à sa grande sœur, la Didascalie.

PRÉSENTATION

Cet assemblage de Roll et Ugni blanc, élevé en partie en barriques, donne un vin aux arômes délicats de fruits à chair blanche avec un vanillé léger et une belle rondeur.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2021 n'aura épargné aucun vigneron en France même si à Beauvence, notre altitude implique un débourrement plus tardif et les ravages du gel de ce Printemps 2021 se sont donc fait moins ressentir. La météo a été plutôt indulgente pendant l'été: chaude et sèche, la saison nous a permis d'échapper à l'oïdium et au mildiou, laissant la vigne dans un très bel état sanitaire pour les vendanges, avancées fin septembre, plus tôt que nous l'aurions souhaité mais les conditions climatiques se dégradèrent et il nous fallait agir. Nous avons malgré tout réussi à obtenir de très jolie jus nous permettant d'élaborer de grands vins.

SITUATION

Le domaine Beauvence, niché à proximité du petit village de Beaumont de Pertuis, profite d'un ensoleillement record : plus de 300 jours de soleil par an, au sud du massif du Luberon donc légèrement protégé du mistral. Les parcelles bénéficient d'une altitude moyenne de 400 mètres, ce qui confère aux vins une belle fraîcheur grâce aux températures plus basses de la nuit. Les maturités sont plus tardives qu'en plaine, ce qui permet une plus grande finesse. Les terres sont argilo-calcaires et bénéficient d'un enherbement permanent dans le cadre du programme Agriculture de Conservation pratiqué au Domaine, qui est également labellisé HVE et Certifié Vegan et Biologique. Cela nous donne des vins d'alcool délicats et légers.

TERROIR

Le sol, sur des collines en pentes douces, est argilo calcaire, des conditions idéales pour drainer l'eau et retenir les oligo-éléments. Avec des vieilles vignes de 50 ans avec une orientation est-ouest, cette cuvée est issue d'une partie en pente, légèrement sablonneuse, de la parcelle avec de faibles rendements

A LA VIGNE

Taille douce, enherbement permanent pour préserver la micro faune et l'humidité du sol et enrichir la terre pour un sol vivant; aucun engrais ou produit chimique; le domaine est certifié Bio et HVE, ardent défenseur de la biodiversité. Vendange en vert, léger effeuillage sur la face soleil levant pour rechercher les maturités et récolter des Ugnis blancs qui tournent au rose à maturité.

DATES DE VENDANGES

21 Septembre 2021

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise			3760298120169	

2/3

Beauvence - La Pomme d'Or, 84120 BEAUMONT DE PERTUIS
Tel. + 33 (0)9 54 13 62 01 - contact@beauvence.com
<http://www.beauvence.com>   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



81EZ6F



DOMAINE BEAUVENCE

Beauvence, Apotéosie, AOC Luberon, Blanc, 2021 AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

VINIFICATION

Vendangés manuellement le matin pour profiter de la fraîcheur de la nuit, les raisins sont égrappés, pressés et mis en cuve. Vinification en co-fermentation.

ELEVAGE

50% en cuves inox et 50% en barriques, âgées 2 ans (70% de l'assemblage) et en barriques neuves (30%).

CÉPAGES

Rolle ou Vermentino 50%, Trebbiano (Ugni white)
50%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 7 ha
Rendement: 40 hL/ha
Age moyen des vignes: 30 ans

SERVICE

A déguster à une température de 10° à 11°

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Pour ce millésime 2021 cet assemblage de Roll et Ugni blanc, élevé en partie en barriques, donne un vin aux arômes délicats de fruits à chair blanche, avec une finesse aromatique et une belle rondeur. Nous sommes sur blanc typique de la Provence.

ASPECT VISUEL

Jaune très clair

AU NEZ

Fleur blanches, agrume

EN BOUCHE

Très belle fraîcheur

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se déguste en accompagnement d'un poisson grillé, de légumes de printemps ou d'un fromage de chèvre.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise			3760298120169	

3/3

Beauvence - La Pomme d'Or, 84120 BEAUMONT DE PERTUIS
Tel. + 33 (0)9 54 13 62 01 - contact@beauvence.com
<http://www.beauvence.com>   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



81EZ6F