

*naturel
généreux!*

*Soyez
d'un...*



BEAUMES DE VENISE
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

Les Recettes

BEAUMESDEVENISE-AOC.FR

**VIN DOUX
NATUREL
MUSCAT
BEAUMES
DE VENISE**

**CRU
BEAUMES
DE VENISE
ROUGE**



BEAUMES DE VENISE
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

SOMMAIRE

Entrée :

- soupe de courge aux perles de truffe	p 6
- verrine mangue crevette	p 8
- foie gras cuit au sel	p 10
- mini caillettes	p 12

Plat :

- tajine	p 14
- risotto aux truffes	p 16
- brochette d'agneau à la tapenade	p 18
- sushis roll	p 20

Dessert :

- mousse de roquefort sur lit de poire et fromages	p 22
- tarte au citron	p 24
- tarte au chocolat	p 26
- cheesecake aux fraises	p 28

Comment servir et conserver vos Beames de Venise	p 31
--	------

BEAUMES DE VENISE, Le Terroir aux Deux Visages...

Beaumes de Venise :

Deux crus, deux couleurs, deux caractères.

Les vignobles des AOC de Beaumes de Venise s'épanouissent en plein cœur de la Provence comtadine, au pied des Dentelles de Montmirail, dans les Côtes du Rhône méridionales. Vignes et oliviers s'y côtoient sur une terre préservée par des vignerons qui allient une agriculture raisonnée à l'amour d'un terroir, insolite, riche et précieux.

AOC depuis 1943, le Muscat de Beaumes de Venise est considéré comme l'un des meilleurs muscats du monde. Produit sur les communes de Beaumes de Venise et d'Aubignan, il est issu exclusivement du cépage « muscat à petits grains », cultivé sur un terroir millénaire nommé « terre blonde ».

Produits sur les communes de Beaumes de Venise, Lafare, La Roque Alric et Suzette, les vins rouges de Beaumes de Venise ont accédé au rang suprême de Cru des Côtes du Rhône en 2005. Fruités, élégants et aériens, ils tirent leur originalité de l'altitude du terroir et des natures géologiques multiples des sols.

Beaumes de Venise offre ainsi un « terroir aux deux visages » unique en Vallée du Rhône.

Two wines, two colors, two characters.

The vineyards of the Beaumes de Venise appellation flourish in the heart of the Comtadine area of Provence, located at the foot of the Dentelles de Montmirail, in the southern Rhône Valley. Grapevines and olive groves mingle, rooted in earth well cared for by winegrowers and their practice of sustainable agriculture and their love for a unique, rich, and precious terroir. Located at the foot of the rocky Dentelles de Montmirail formed in the Jurassic era, the terroir's earth contains three types of soils, as well as deposits of Triassic rock that offers an exceptional type of soil that produces unique wines.

Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes de Venise was officially awarded the AOC status in 1945, and applied retroactively to the 1943 vintage.

Officially granted Cru status in 2005, the AOC produces deep colored red wines, in shades ranging from cherry red to purple.



BEAUMES DE VENISE

LE TERROIR AUX DEUX VISAGES



Nous vous conseillons >



UN BEAUMES DE VENISE : fruité, gourmand, élégant, puissant et aérien avec une belle robe pourpre.

Astuce

Vous pouvez remplacer la truffe par des « perles de truffe » que l'on peut trouver dans les épiceries fines. Si vous souhaitez ajouter du croquant à votre soupe, soupoudrez-la de graines de courge concassées.

ENTREE

SOUPE DE COURGE A LA TRUFFE

∨ INGREDIENTS

- 1 courge butternut
- 1 truffe noire d'environ 20 g
- 1 oignon
- sel et poivre du moulin
- crème fraîche (facultatif)

PREPARATION

Lavez votre courge en gardant la peau. Détaillez-la en cube avec un bon couteau.

Faites suer l'oignon dans un faitout avec de l'huile d'olive ajouter les morceaux de courge et couvrir avec de l'eau. Laisser cuire environ 20 minutes.

Mixez la soupe et ajuster la consistance avec l'eau de cuisson. Salez et poivrez à votre convenance. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un peu de crème fraîche.

Après l'avoir nettoyée, râpez la truffe sur le dessus de votre soupe et servez sans attendre.



Nous vous conseillons >



UN MUSCAT de BEAUMES DE VENISE : très parfumé, aux arômes de fleurs, agrumes et fruits exotiques avec une robe magnifique variant du jaune pâle au doré.

Les notes exotiques du Muscat de Beaumes de Venise se fondront à merveille avec cette salade.

Astuce

Cette recette est un régal en toutes saisons ! Vous pouvez également ajouter du crabe et remplacer la coriandre par du basilic ou de la ciboulette pour varier les saveurs ...

ENTREE

VERRINE MANGUE CREVETTE

▾ INGREDIENTS

- 200 g de crevettes
- 1 mangue mûre et ferme
- 2 citrons verts
- 1 oignon rouge
- coriandre
- huile d'olive
- poivre selon vos convenances

PREPARATION

Salez, poivrez et arrosez d'huile d'olive les crevettes décortiquées. Répartissez-les dans 4 verrines et réservez au frais.

Pelez et émincez finement l'oignon. Epluchez la mangue et détaillez en petits dés. Rincez et ciselez la coriandre. Répartissez ces ingrédients dans les verrines, arrosez du jus des citrons verts et mélangez délicatement.

Salez et poivrez selon vos convenances et servez très frais avec un verre de Muscat de Beaumes de Venise.



Nous vous conseillons >



UN MUSCAT de BEAUMES DE VENISE : très parfumé, aux arômes de fleurs, agrumes et fruits exotiques avec une robe magnifique variant du jaune pâle au doré.

Le muscat de Beaumes de Venise prend ses airs de fêtes pour accompagner votre foie gras !

Astuce

Retrouvez la recette en vidéo sur notre chaine YouTube :
Vin BeaumesdeVenise

ENTREE

FOIE GRAS au sel

▾ INGREDIENTS

- 1 foie gras frais dénervé
- 4 abricots secs coupés en dés
- 1 verre de Muscat de Beaumes de Venise
- sel et poivre du moulin
- 1 kg de gros sel
- de la gaze et un moule à cake

PREPARATION

Coupez votre foie gras en deux dans le sens de la longueur. Badigeonnez avec générosité toute la surface au Muscat de Beaumes de Venise et y placer les dés d'abricot. Salez et poivrez selon votre convenance et refermer le foie.

Enroulez votre foie dans la gaze bien serrée et sur plusieurs épaisseurs. Mettez en forme. Disposez un lit de gros sel sur le fond d'un moule à cake. Posez votre foie gras dessus et recouvrez avec le reste de sel. Il faut que votre foie gras soit entièrement recouvert (attention aux côtés). Mettez au frais durant 24 heures exactement.

Au bout de 24 heures, sortez le foie gras du sel, enlevez la gaze, mettez-le sur un plat de service et régalez-vous.



Nous vous conseillons >



UN BEAUMES DE VENISE : fruité, gourmand, élégant, puissant et aérien avec une belle robe pourpre.

Le gras du plat arrondira des tanins un peu jeunes et apportera de la matière en bouche.

Astuce

Chaque région et chaque famille a sa propre recette, alors n'hésitez pas à être créatif ! Remplacez les épinards par du chou vert ou des feuilles de blette...

ENTREE

MINI CAILLETES AUX EPINARDS

▾ INGREDIENTS

- 1 kg de feuilles d'épinards en branches
- 300 g de gorge de porc
- 100 g de foie de porc
- 100 g d'échine de porc
- 120 g de lard gras
- 1 grande crêpine
- 1 petit bouquet de persil plat
- 3 branches de thym
- 1 gousse d'ail
- 17 g de sel
- poivre

PREPARATION

Faites tremper la crêpine dans un récipient d'eau froide minimum 30 min. Egouttez-la et mettez-la à sécher dans un linge propre.

Équeutez et lavez les feuilles d'épinards puis plongez-les dans l'eau bouillante salée 3 min à partir de la reprise de l'ébullition. Egouttez-les et pressez-les afin d'en évacuer le maximum d'eau.

Hachez toutes les viandes en conservant 20 g de lard gras que vous découpez en cubes et réservez. Mettez la viande hachée dans un grand récipient et ajoutez les épinards, la gousse d'ail hachée, le sel, et du poivre. Etalez la crêpine sur votre plan de travail.

Formez des boulettes de la taille souhaitée et enveloppez chacune d'elle de crêpine. Préchauffez votre four à 140°C.

Déposez les cubes de lard gras dans le fond de votre plat à four et disposez les caillettes en les serrant. Enfourez pour 2 heures. Les caillettes doivent être légèrement dorées en fin de cuisson.



Nous vous conseillons >



UN BEAUMES DE VENISE : fruité, gourmand, élégant, puissant et aérien avec une belle robe pourpre.

Astuce

Les Beaumes de Venise se marient à merveille avec la cuisine épicée. Vous pouvez également vous régaler avec les plats en sauce à cuisson lente de type daube, bœuf-carottes et pot-au-feu ...

PLAT

TAJINE DE BOEUF

∨ INGREDIENTS

- 1,5 kg de paleron de bœuf
- 3 gousses d'ail
- 1 sachet de colorant jaune
- 2 càc de poivre
- 2 càc de gingembre
- 2 càc de sel
- 5 oignons
- huile d'olive
- 1 bouquet de persil
- légumes de saison vapeur

cas = cuillère à soupe

cac = cuillère à café

PREPARATION

Mélangez les épices avec 3 càs d'huile d'olive, enduisez la viande coupée en gros cubes et mettez au frais au moins 1 heure.

Dans une cocotte minute, faites revenir les oignons coupés en lamelles, ajoutez la viande marinée, mettez le bouquet de persil attaché entier, ajoutez de l'eau jusqu'à hauteur de viande et laissez cuire 45 minutes à sifflement de cocotte.

Enlevez le persil, mettez la viande dans un plat à tajine, couvrez de papier aluminium ou cuisson et mettez au four à 150°C. Pendant ce temps faites réduire la sauce à découvert.

Servez dans le plat à tajine, accompagné de légumes de saison à la vapeur et nappez de sauce.



Nous vous conseillons >



UN BEAUMES DE VENISE : fruité, gourmand, élégant, puissant et aérien avec une belle robe pourpre.

Si vous souhaitez surprendre vos convives, remplacez la truffe par du gorgonzola et servez votre risotto avec un verre de Muscat de Beaumes de Venise...

Astuce

La truffe noire est un champignon qui ne supporte pas la cuisson et qui est très puissant aromatiquement.

Vous pouvez également remplacer le riz par des pâtes, dans ce cas choisissez une variété type « torsade » pour que la sauce adhère bien aux pâtes.

PLAT

RISOTTO AUX TRUFFES

▾ INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 2 échalottes
- 250 ml de Muscat de Beaumes de Venise
- 50 g de beurre
- 250 g de riz rond
- 800 ml de fond de volaille
- 100 g de parmesan
- 75 g de crème fraîche
- 20 g (ou plus) de truffe noire
- Sel et poivre du moulin

PREPARATION

Epluchez les échalotes et coupez-les finement. Dans une casserole faites mousser le beurre et faites-y fondre les échalotes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Versez un peu de vin et portez à ébullition.

Ajouter le riz et sans cesser de tourner, laissez bouillir pendant 2 minutes. Versez le reste du vin et un peu de fond de volaille et laissez cuire à petits bouillons jusqu'à absorption du bouillon. Versez le reste du fond de volaille, attendre l'absorption (remuez régulièrement !) et continuez ainsi jusqu'à ce que le riz soit cuit (environ 15-20 minutes).

Ajoutez la crème et 50 g de parmesan râpé dans le risotto cuit et mélangez bien. Salez et poivrez selon votre convenance. Nettoyez délicatement les truffes et râpez-les directement sur le risotto. Servez immédiatement votre risotto accompagné du reste de parmesan.



Nous vous conseillons >



UN BEAUMES DE VENISE : fruité, gourmand, élégant, puissant et aérien avec une belle robe pourpre.

Le Beaumes de Venise sera un compagnon idéal pour les viandes grillées, surtout si vous les assaisonnez avec des herbes de Provence ou des épices.

Astuce

Pour accompagner votre brochette, vous pouvez servir des légumes de saison grillés. En été, n'hésitez pas à faire cuire vos brochettes sur une plancha ou un barbecue.

PLAT

BROCHETTE D'AGNEAU A LA TAPENADE

∨ INGREDIENTS

- 800 g d'épaule d'agneau désossée et dégraissée
- 150 g de tapenade
- 250 g de tomates cerises
- 2 oignons rouges
- 1 piment oiseau
- sel poivre

PREPARATION

Allumez le grill du four. Pelez les oignons et coupez-les en quartiers. Lavez les tomates cerises.

Découpez l'épaule d'agneau en gros cubes. Mélangez-les avec la tapenade et le piment émincé.

Montez les brochettes en intercalant les cubes de viande à la tapenade, les morceaux d'oignons rouges et les tomates cerises.

Salez, poivrez et faites-les griller 15 min sous le grill du four en retournant délicatement les brochettes à mi-cuisson. Servez très chaud.



Nous vous conseillons >



UN MUSCAT de BEAUMES DE VENISE : très parfumé, aux arômes de fleurs, agrumes et fruits exotiques avec une robe magnifique variant du jaune pâle au doré.

Le muscat de Beaumes de Venise se marie très bien aux saveurs asiatiques. Si vous l'accordez à un plat « chaud » en épices, la douceur du Muscat saura apaiser ce « feu ».

Astuce

Le contenu des rouleaux peut varier à l'infini : changez les poissons, le type de riz, épicez, ajoutez du fromage frais, du foie gras, de la mangue... Amusez-vous !

PLAT

SUSHIS

▾ INGREDIENTS

- 4 verres de riz
- 1 petite tasse de vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe de sirop de sucre de canne
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 concombre
- 2 avocats
- 200 g de saumon frais ou fumé
- feuilles de nori

PREPARATION

Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau de rinçage ne soit plus trouble. Laissez égoutter. Plongez le riz dans 1,5 fois son volume d'eau et faire cuire 15 min à feux doux. Incorporez le sirop de sucre de canne et le vinaigre de riz. **Laissez refroidir le riz.**

Coupez en lamelles le saumon, le concombre, les avocats. Etalez votre rouleau à sushi en bambou sur le plan de travail. Posez la feuille d'algue dans le sens de la largeur, et recouvrez-la d'une couche de riz. Laissez quelques centimètres non recouvert sur la partie haute. Placez dans le sens de la largeur une bande de saumon, une de concombre, une d'avocat. Enroulez l'algue en vous servant du rouleau. Humidifiez ou écrasez quelques grains de riz sur les quelques centimètres du haut. Placez au frais. Reproduire jusqu'à épuisement des ingrédients.

Avant de servir, découpez les rouleaux en morceaux de 2 à 3 cm et accompagnez de sauce soja sucrée ou salée et de wasabi.



Nous vous conseillons >



UN MUSCAT de BEAUMES DE VENISE : très parfumé, aux arômes de fleurs, agrumes et fruits exotiques avec une robe magnifique variant du jaune pâle au doré.

Astuce

Surprenez vos invités en servant un Muscat de Beaumes de Venise avec votre plateau de fromages, ses arômes se marieront à merveille avec les pâtes persillées, un Brillat-Savarin aux noix apportera du croquant et la force d'un Munster ou d'un Epoisse trouvera écho avec la puissance aromatique du Muscat de Beaumes de Venise.

DESSERT

MOUSSE DE ROQUEFORT sur lit de poire et PLATEAU DE FROMAGES

∨ INGREDIENTS

- 1 morceau de roquefort
- 25 cl de crème liquide
- 1 boîte de poires au sirop
- 1 syphon

- votre plateau de fromage

PREPARATION

Mettez la crème liquide à chauffer à feu doux dans une casserole. Emiettez votre roquefort dans la crème et remuez régulièrement pour le faire fondre. Aux premiers bouillons, arrêtez le feu. **Filtrez votre préparation** pour ne pas boucher le syphon. Remplissez votre syphon et mettez au frais 1 heure minimum.

Coupez les morceaux de poire en petits dés et les mettre au fond de votre verrine. Au moment de servir, recouvrez les dés de poire de mousse au roquefort.

Pour vous aider à composer votre plateau de fromages voici les derniers accords dégustés avec nos Muscats de Beauges de Venise : chèvre Pellardon, Brillat-Savarin aux noix, Roquefort au Mascarpone, Epoisse, Saint Nectaire ...



Nous vous conseillons >



UN MUSCAT de BEAUMES DE VENISE : très parfumé, aux arômes de fleurs, agrumes et fruits exotiques avec une robe magnifique variant du jaune pâle au doré.

L'acidité des agrumes s'équilibre à merveille avec la suavité du Muscat de Beaumes de Venise, alors laissez-vous tenter !

Astuce

Cette recette peut être réalisée en verrine en émiettant des biscuits sablés dans le fond du contenant. Vous pouvez également remplacer la meringue par des mini meringues ou des miettes de meringues de votre pâtissier préféré. La meringue peut aussi troquer sa place avec des fruits de saison. Vous pouvez également utiliser des citrons verts, des pamplemousses ou bien des oranges à la place des citrons.

DESSERT

TARTE AU CITRON

▾ INGREDIENTS

Pour la pate sablé :

- 250 g de farine
- 150 g de beurre
- 50 g de sucre
- 50 g sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la crème au citron :

- 3 citrons
- 4 œufs
- 85 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de Maïzena

Pour la meringue :

- 2 blancs d'œufs
- 50 g de sucre

PREPARATION

Battez l'œuf avec les sucres et le sel. Ajoutez la farine en 1 fois, pétrissez du bout des doigts. Ajoutez le beurre mou en morceaux, pétrissez rapidement et formez une boule.

Filmez et mettez au frais au moins 1 heure. Étalez dans le plat à tarte, recouvrez d'une feuille de papier cuisson avec des poids. Faites cuire 10 minutes à 180°C, puis enlevez les poids et remettez quelques minutes pour bien cuire le centre.

Lavez les citrons et prélevez le zeste d'un citron. Pressez le jus des 3 citrons. Cassez et battez les œufs en omelette avec une fourchette. Ajouter le jus de citron et le zeste, les œufs, le sucre et la Maïzena. Faites chauffer au bain-marie tout en remuant avec une cuillère en bois pendant 10-15 minutes à feu doux. **Réservez.**

Mélangez le blanc d'œuf et le sucre dans un récipient en inox ou en verre puis mettez au bain-marie dans une casserole sur feu doux. Mélangez avec une cuillère jusqu'à ce que le sucre soit dissout puis retirez du bain-marie. **Battez à l'aide d'un fouet électrique** jusqu'à ce que la préparation forme des pics qui tiennent lorsque vous retirez le fouet.

Répartissez la crème au citron refroidie sur le fond de tarte, ajoutez la meringue et la flamber ou la passer au four fonction grill quelques minutes.



Nous vous conseillons >



UN BEAUMES DE VENISE : fruité, gourmand, élégant, puissant et aérien avec une belle robe pourpre.

Les tanins du vin assoupliront le ressenti sucré du chocolat. Le gras du chocolat va apporter de la longueur en bouche au vin et faire ressortir certaines caractéristiques... qu'il ne vous reste plus qu'à découvrir !

Astuce

N'hésitez pas à essayer avec différents type de chocolats ! Vous pouvez également apporter du croquant avec des éclats de noix, noisettes ou amandes. Si vous souhaitez faire des portions individuelles, pensez à réduire le temps de cuisson.

DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT

▾ INGREDIENTS

- 120 g de chocolat noir
- 115 g de beurre salé
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 45 g de farine
- 15 g de maïzena tamisée
- 1 pincée de fleur de sel

PREPARATION

Mettez votre four à chauffer à 160°C chaleur tournante.

Faites fondre le chocolat et le beurre salé au bain-marie. Dans un récipient fouettez le sucre et les œufs. Versez le chocolat et le beurre fondus. Mélangez avec la farine, la maïzena et la fleur de sel.

Beurrez et farinez votre moule. Versez la préparation et enfournez à 160°C pendant 25 minutes. Vérifiez la cuisson. Démoulez tiède, découpez et dégustez.



Nous vous conseillons >



UN MUSCAT de BEAUMES DE VENISE : très parfumé, aux arômes de fleurs, agrumes et fruits exotiques avec une robe magnifique variant du jaune pâle au doré.

Le Muscat de Beaumes de Venise est vraiment votre meilleur atout pour les desserts à base de fruits, partez à la découverte de cet allié de choix !

Astuce

Cette recette peut être déclinée avec tous les fruits selon vos goûts et les saisons ... Pêche, poire, framboise, fruits rouges, abricot, et pour un côté plus exotique, pensez au litchi ou à la mangue !

DESSERT

CHEESECAKE AUX FRAISES

▾ INGREDIENTS

- 300 g de crème fraîche épaisse
- 300 g de fromage blanc
- 50 g de maïzena
- 300 g de fraises
- 1 paquet de sucre vanillé
- 180 g de biscuits spéculoos
- 4 œufs moyens
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre doux fondu
- 1 feuille de gélatine
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange

PREPARATION

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre. Émiettez grossièrement les biscuits spéculoos (à mettre, par exemple, dans un sachet congélation, et pressez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie). Mélangez le beurre aux biscuits, et tapissez-en le fond du moule à charnière, préalablement beurré et recouvert de papier sulfurisé. Pressez à l'aide du dos d'une cuillère et réservez au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes.

Faites tremper la gélatine dans le jus d'orange 3 minutes dans une assiette creuse, une fois la feuille bien souple, bien l'essorer.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes avec les sucres jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez la maïzena, tout en remuant. Ajoutez ensuite le la crème fraîche, le fromage blanc et la feuille de gélatine. Bien remuer. Montez les blancs en neige ferme. **Incorporez petit à petit** à la crème. Répartissez le mélange sur le fond de biscuits. Faites prendre 1 heure à 1 heure 30 au réfrigérateur. Une fois le gâteau bien pris, déposez les fraises coupées en deux (ou en tranches épaisses) dessus. **Il est possible** de rajouter un coulis de fraises pour la dégustation.



BEAUMES DE VENISE
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES



COMMENT DEGUSTER LES BEAUMES DE VENISE ?

How to serv them ?

Muscat Beaumes de Venise : 43° F - 50° F

Beaumes de Venise red : 57° F - 60° F

Wine paring :

Have you ever tried Muscat de Beaumes de Venise with cheese, Asian food, citrus or chocolate ?

Have you ever tried Beaumes de Venise Red with Mediterranean food, red berries or chocolate ?

How to conserv them ?

Beaumes de Venise Red can be consumed young (after 2-3 years) or consumed later after additional aging, 10-15 years for some of them.

Muscat de Beaumes de Venise can be consumed young but you can also age them for long periods, even maybe a lifetime !

COMMENT LES SERVIR ?

Le vin doux naturel Muscat de Beaumes de Venise se sert entre 6 et 10°C.

Le Beaumes de Venise quant à lui est servi entre **14 et 16°C.**

Pour rafraîchir vos bouteilles plusieurs solutions s'offrent à vous :

- **soit vous avez anticipé** et vous avez tout votre temps, dans ce cas, mettez votre bouteille à refroidir dans le réfrigérateur. Si vous voulez l'apporter chez des amis, pensez à la transporter dans une glacière souple avec un bloc réfrigérant.

- **soit vous êtes pressé** et dans ce cas, vous pouvez mouiller un torchon, l'entourer autour de votre bouteille et les placer 15 minutes dans le congélateur. Vous pouvez également placer votre bouteille dans un seau à glace rempli d'eau salée et de glaçons.

COMMENT LES CONSERVER ?

Les Beaumes de Venise rouges peuvent se conserver de 10 à 15 ans pour certains. La plupart d'entre eux seront à leur apogée entre 6 et 8 ans mais les consommer dans leur jeunesse permettra d'apprécier au maximum leurs arômes de fruits frais.

Les vins doux naturels Muscat de Beaumes de Venise peuvent se garder à vie du fait de leur vinification particulière. En les consommant jeunes, on appréciera leurs saveurs doucement fraîches, avec le temps ils évolueront vers des parfums mentholés et d'eucalyptus.

*naturel
généreux!*

*Soyez
d'un...*

Interprofession des AOC de Beaumes de Venise

mail : aocbeaumesdevenise@wanadoo.fr

WWW.BEAUMESDEVENISE-AOC.FR



BEAUMES DE VENISE
LE TERROIR AUX DEUX VISAGES

BEAUMESDEVENISE-AOC.FR

**VIN DOUX
NATUREL
MUSCAT
BEAUMES
DE VENISE**

**CRU
BEAUMES
DE VENISE
ROUGE**