

# Domaine Les Goubert

## BEAUMES DE VENISE ROUGE 2007

### UN COMMENTAIRE

Le Beaumes de Venise 2007 exprime sa générosité au premier regard : sa couleur grenat est profonde et sa robe pleine d'éclat. Dans le verre, il danse et exprime toute sa souplesse.

Le nez est prometteur : vous plongez dans un panier de Fruits (cerises croquantes et petits Fruits noirs) qui accompagne la minéralité issue de son terroir.

En bouche, il dévoile instantanément un équilibre maîtrisé et diffuse très agréablement sa minéralité et son fruité en y rajoutant une note de finesse florale : un soupçon de pivoine. Sa matière est tendre et généreuse et nous accompagne doucement vers une fin de bouche gourmande légèrement sucrée.

### UNE PHRASE

Un Beaumes de Venise suave, emprunt de finesse et de douceur. Vous serez sensible à son fruité généreux, à son équilibre posé et sa fin de bouche gourmande.

### UN MOT

Généreux

### LES ACCORDS

Viande rouge grillée, notamment les pièces nobles (entrecôte, cœur de rumsteck, côtes de bœuf). Pavé d'autruche. Faites simple pour laisser le vin s'exprimer.

### TEMPERATURE DE SERVICE

14-15°C

### GARDE

Max 2012

SIMPLE	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	COMPLEXE
LEGER	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	DENSE
FRAIS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CHALEUREUX