

VIN DOUX NATUREL

AOC MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

2018



Cépages

100 % Muscat à petits grains blanc

Production

20 000 Bouteilles 75 et 50 cl

Terroir et Vignoble

Sol silico-calcaire. Sols pauvres et sableux du miocène.

Vinification

Récoltées à maturité souhaitée, les baies sont alors triées manuellement lors de passages successifs. Tout le processus de vinification se fait à très basse température afin de préserver le maximum d'arômes variétaux.

Longue fermentation alcoolique à 15°C (3 semaines) puis élevage sur lies fines après mutage avec de l'alcool neutre Bio.

Descriptif

Robe étincelante, or/argent. Ce Muscat offre un bel équilibre jusqu'en finale, porté au nez comme en bouche par des notes discrètes et élégantes de fleurs blanches et d'abricot.

La fraîcheur domine, les arômes de fruits et de fleurs s'harmonisent sur une finale ample avec une remarquable longueur.

Conseil du sommelier

A consommer à 8/10 °C en apéritif, sur des toasts au Roquefort, sur un foie gras et bien entendu, au moment du dessert sur des fruits frais, du chocolat ou nougat glacé aux amandes... Mais ce Muscat peut tout aussi bien être le compagnon unique d'un repas doux et naturel.



Vin Doux Naturel Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE