

VIN DOUX NATUREL

AOC MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

2017 ROUGE



Cépages

100 % Muscat à petits grains rouge

Production

2 360 Bouteilles 50 cl

Terroir et Vignoble

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

Vinification

Récoltées à maturité souhaitée, les baies sont récoltées manuellement et envoyées en cuve en grappes entières, après avoir subit un léger foulage. Une macération d'environ trois semaines a été nécessaire afin d'extraire la couleur ainsi que les tannins souhaités. Le mutage, qui permet de stopper la fermentation par l'ajout d'alcool neutre, à été fait sur grains.

Tout le processus de vinification se fait à basse température afin de préserver le maximum d'arômes variétaux.

Elevage sur lies fines.

Descriptif

Robe étincelante d'un rouge rubis . Un nez marqué par des notes de cerises à l'eau de vie, griottes. La bouche développe des arômes de fruits rouges très mûrs voire cuits, avec une touche de cacao. Les tannins sont déjà fondus grâce à la sucrosité du muscat.

La finale se fait tout en légèreté.

Conseil du sommelier

A consommer à 8/10 °C avec un magret de canard ou un melon jambon cru, avec des fromages bleus, et bien entendu, sur des desserts chocolâtés comme un fondant ou un Merveilleux, une crème brûlée ou bien un tiramisu.



Vin Doux Naturel Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE