

VIN DOUX NATUREL

AOC MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

ROSE 2018



Cépages

80 % Muscat à petits grains blanc et 20 % Muscat à petits grains noir

Production

3 300 Bouteilles 75 cl

Terroir et Vignoble

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

Vinification

Récoltées à maturité souhaitée, les baies de raisins rouge macèrent quelques heures puis sont assemblées au reste de la cuvée pour obtenir cette teinte framboise. Tout le processus de vinification se fait à très basse température afin de préserver le maximum d'arômes variétaux.

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

Descriptif

Robe rose framboise. Ce Muscat offre un bel équilibre jusqu'en finale, porté au nez comme en bouche par des notes discrètes et

élégantes de fruits rouges, fraises, grenades...

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

Conseils du sommelier

A consommer à 8/10 °C au moment du dessert, il s'accommodera très bien d'une salade de fruits rouge frais, excellent également sur un sorbet aux fruits rouges, un sabayon ou un clafoutis.



Vin Doux Naturel Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE