

SELECTION ANCESTRALE

AOC MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

2017



Histoire

C'est après avoir dégusté une bouteille de 1953 élaborée par notre grand-père Louis que l'idée nous est venue. Se remémorer l'histoire de ce vin et essayer de vous restituer ses arômes, sa couleur, ses parfums, tel était notre souhait ... Quelques décennies plus tard nous rendons hommage à nos ancêtres avec cette Sélection Ancestrale.

Cépages

90 % Muscat à petits grains Blanc et 10 % Muscat à petits grains Noir

Production

3 600 Bouteilles 75 cl

Rendement

18 hl/ha

Terroir et Vignoble

Sols silicio-calcaire, pauvres et sableux du miocène.

Vinification

Sélection de nos plus vieilles parcelles de Muscat blanc et noir récoltés en légère surmaturité.

Le mutage est réalisé avec de l'alcool neutre Bio. Elevage 15 % en fût neuf et sur lies fines.

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 déguster assez frais sur un foie gras de canard, sur une tarte tatin ou simplement pour lui-même, ce Muscat saura vous séduire dans sa jeunesse, vous enchantera plusieurs années mais éblouira celui ou celle qui saura l'attendre une décennie voire plusieurs...

Vin Doux Naturel Biologique



Certifié par FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE