

VIN DOUX NATUREL

AOC MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

ROSE 2020



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

Le vin offre une couleur rose pâle aux reflets argentés. Il est limpide et brillant. Le nez est ouvert et expressif. Il exprime des notes florales comme l'acacia ainsi que des fragrances de fruits exotiques, de fruits du verger tel que la pêche et la nectarine juteuse. La bouche est ample au touché suave et séduisant, équilibré par une tension subtile et délicate. La gourmandise du fruit jaune mûr se retrouve en fin de bouche.

Conseils du sommelier

A consommer à 8/10 °C . La gourmandise de ce vin permet de l'accorder à tous types de cuisine et à tout moment du repas.

Exemple d'accords:

Foie gras de canard au torchon, chutney de mangue et poivre de Sichuan,

Mijoté de cochon « laqué au caramel », quelques nouilles sautées, gingembre, pointe de soja et citronnelle ,
Tarte fine aux figues confites, amandes effilées

Commentaire de dégustation par l'école hôtelière de Tain l'Hermitage



Vin Doux Naturel Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE