

SELECTION ANCESTRALE

AOC MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

2018



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

Ce vin offre une robe de couleur jaune dorée, aux reflets or avec une brillance éclatante.

Le nez est ouvert et expressif. Il dévoile un bouquet de fruits jaune du verger, tel que l'abricot ainsi que des parfums de fruits exotiques comme le litchi et le fruit de la passion.

L'entrée en bouche est soyeuse, au touché délicat marqué par une douceur séduisante. Le vin évolue sur une matière enveloppante et onctueuse soulignée par une fraîcheur étincelante qui apporte de l'équilibre et de l'harmonie.

Conseil du sommelier

La gourmandise de ce vin permet de l'accorder à tous types de cuisine et à tout moment du repas.

Exemple d'accords:

Gaspacho de melon, menthe ciselée, copeaux de pata negra.

Filet de caille rôti doucement au curry, lait de coco et tagliatelles à la citronnelle.

Vin Doux Naturel Biologique



Certifié par FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE

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