

## MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE



<u>L'appellation Muscat Beaumes-De-Venise</u>: Le Muscat de Beaumes-de-Venise est unique dans la Vallée du Rhône. Ce vin doux naturel de réputation mondiale a pourtant failli disparaitre plusieurs fois au cours de l'histoire. Il doit sa renaissance à un espace protégé par les Dentelles de Montmirail, favorable à la culture du Muscat à petits grains et au travail acharné des vignerons.

Création de l'AOC en 1945 | 2 % vins rouges – 83 % vins blancs – 15 % vins rosés | 355 hectares | 5 736 hl/ an | Rendement moyen 16 hl/ha | 18 % de la production exportée | Vins doux naturels |31 exploitants

**Cépages :** 100% Muscat à petits grains.

**Terroir/Climat :** Le vignoble s'étend sur les communes de Rasteau, Cairanne et Sablet. Le climat est d'influence méditerranéenne, exposition sud des coteaux bien protégés du mistral.

Sol: cailloutis calcaires

Âge moyen des vignes : 50 ans env.



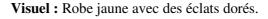
**Vinification :** réalisation d'un vin tranquille. Pressurage direct à 70%. Fermentation en cuve inox, arrêt de la fermentation par ajout d'alcool pur (96°) et refroidissement du vin à 5°C (mutage). Pas de fermentation malolactique

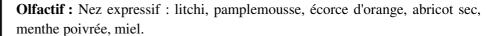
**Elevage :** Elevage sur lies avec bâtonnage en cuves pendant 12 mois. Puis vieillissement en bouteille pendant 3 mois avant expédition.



**Production annuelle:** 6 500 bouteilles.

## Notes de dégustation :







**Gustatif :** Bouche ample avec de la fraicheur, pas trop sucrée. Miel, pêche blanche, pamplemousse. Une longueur basée sur les saveurs et l'acidité.

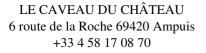
**Ensemble :** beaucoup de fraicheur sur une belle longueur, le tout sans être trop sucré. On se rapproche d'un vin blanc classique.



**Consommation :** A boire/A garder | **Durée de conservation :** 15 ans env.

Température de service : 8°C

**Suggestions accords mets/vins :** Apéritif, fromage bleu, foie-gras, desserts à base de fruits, glace, chocolat noir corsé.



MOAL-FLEUX



VIDAL-FLEURY



