

L'appellation Muscat Beaumes-De-Venise : Le Muscat de Beaumes-de-Venise est unique dans la Vallée du Rhône. Ce vin doux naturel de réputation mondiale a pourtant failli disparaître 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 : Obtention d'un vin tranquille fermentant en cuve inox puis fortifié (ajout d'alcool sur un vin fini). L'ajout d'alcool à 96°C stoppe la fermentation

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 :

Visuel : Robe jaune avec des éclats dorés.

Olfactif : Nez expressif : litchi, pamplemousse, écorce d'orange, abricot sec, menthe poivrée, miel.

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

Ensemble : Une fraîcheur a souhait 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.

