

Muscat Beaumes de Venise

2016

"Robe dorée brillante. Nez parfumé de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche veloutée et souple sur les notes de fruits blancs. La finale, aérienne, lui confère beaucoup d'élégance."



RÉCOMPENSES

92 pts Wine Advocate

Millésime

2016 a été un millésime magnifique en Vallée du Rhône méridionale, peut être encore plus structuré que 2015. Les conditions climatiques ont été bonnes tout au long de l'année; l'état sanitaire était excellent. Les Muscats à petits grains ont bénéficié de ces belles conditions et offrent un potentiel aromatique impressionnant.

Cépage(s)

100% Muscat à petits grains

Terroir

Vignes sélectionnées sur les coteaux du sud de l'appellation. Terroir frais de sables du Miocène exposés sud à 120m d'altitude.

Vinification

Récolte entièrement manuelle, en caisse, à maturité optimale des raisins puis tri sur tapis. Eraflage de la totalité de la vendange. Macération pelliculaire à froid (à 3°C pendant environ 5h). Pressurage, débourbage à froid puis fermentation sous strict contrôle des températures (14°C). A 110g/l. de sucre résiduel, la fermentation est stoppée par refroidissement rapide des cuves à 0°C et par mutage à l'alcool. 3% de la cuvée est élevé 6 mois en pièce de chêne Laurus de 275 litres (fûts d'un vin issus de la forêt des Bertranges). Début de la récolte le 10 septembre 2016. Quantité produite : 2.878 cols

Accords & Service

Carpaccio de melon aux framboises
Terrine de foie gras aux noix
Espadon à la japonaise
Servir bien frais à 10-12°C
Potentiel de garde 2 à 4 ans