

Muscat Beaumes de Venise

2020

"Une robe limpide de couleur or clair. Ce muscat est d'une belle intensité aromatique. Au nez, c'est une explosion de fruits exotiques avec des notes de litchi et de poire williams. Une belle longueur en bouche avec beaucoup d'onctuosité. Il est équilibré avec une finale tout en fraîcheur. (Octobre 2022)"



Millésime

Pour le millésime 2020, nous avons rencontré des conditions idéales pour un état sanitaire parfait des raisins. Nous avons donc un Muscat d'une trés grande qualité en 2020. Nous avons connu des températures chaudes au printemps et en été, un large rayonnement solaire, peu d'humidité et peu de Mistral. Les vendanges ont donc commencé particulièrement tôt comme en 2017 et nous avons privilègié la nuit pour vendanger (afin d'éviter l'oxydation du aux fortes températures).

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

Début de la récolte le 16 août 2020.
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 7h). 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. 2% de la cuvée est élevé 6 mois en pièce de chêne Laurus de 275 litres (fûts de un vin issu de la forêt des Bertranges).
Quantité produite : 2 925 bouteilles
Date de mise en bouteille : 25 mai 2022

Accords & Service

Avec du bleu du Vercors-Sassenage ou des figues rôties au miel et au thym.
Servir frais à 10-12°C.