MEMInii
DOUX & FRUITÉ

Meminii, IGP Vaucluse, Blanc, 2023

IGP Vaucluse, France

PRÉSENTATION

Meminii tire son nom d'une ancienne tribu celtique, installée dans l'Antiquité entre les Dentelles de Montmirail et le Sud du Mont Ventoux. C'est là qu'aujourd'hui nous cultivons nos raisins pour vous offrir ce vin blanc subtilement sucré.

LE MILLÉSIME

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

TERROIR

Le Muscat est récolté sur 3 types de sols différents qui lui donnent un caractère unique et suave. Cépage particulièrement délicat à travailler car il craint le gel, la chaleur et l'oxydation, c'est au prix d'une attention de tous les instants dans le vignoble et de pratiques exigeantes en cave que le Muscat révèle l'ampleur de sa palette aromatique.

VENDANGES

Vendange éraflée, foulée puis refroidie et légère macération pelliculaire pendant huit heures. Débourbage statique pendant 24 heures puis fermentation à basse température pendant un mois.

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%

12.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Le nez est riche constitué d'un assortiment de fruits exotiques, la mangue, l'ananas et le citron se disputent la primeur. En bouche l'attaque est suave, légère, subtilement sucrée et merveilleusement vive. L'ensemble est fin et délicat.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un parfait compagnon en apéritif, avec du foie gras ou des desserts chocolatés.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent
2024, Concours des vins d'Orange Argent

Argent
Concours Général Agricole Paris Médaille d'argent, 26/02/2024

DÉVELOPPEMENT DURABLE
VIGNERONS ENGAGÉS
Charte Qualité

Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

1PKIGF