Bois Doré, Muscat de Beaumes-de-Venise 6 ans d'âge

AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, Vallée du Rhône, France

De l'or en bouteille !

PRÉSENTATION

Elevé patiemment à l'abri des regards par notre Maître de Chai pendant de longues années, Bois doré est le fruit d'un savoir-faire séculaire transmis depuis plusieurs générations. Une Cuvée produite seulement dans les plus grands millésimes qui souligne le caractère exceptionnel de ce grand vin doux naturel et promet un moment de dégustation unique.

TERROIR

Marnes sableuses, argilo-calcaires

VINIFICATION

Les raisins sont apportés en cave et maintenu au froid pour préserver leur qualité. Egrappés puis foulés, il sont pressés et placés en cuves thermorégulées (4/6°C) pour protéger les arômes. La fermentation dure deux à quatre semaines puis, le moment venu, elle est bloquée par adjonction d'alcool neutre. C'est la technique du "mutage" qui permet de conserver un certain niveau de sucres résiduels naturels.

ÉLEVAGE

12 mois en pièces de chêne pour développer des arômes complexes. Le vin patiente ensuite de longues années dans nos chais avant sa mise en bouteille.

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

"Le vin rappelle les essences du coulis d'orange. Boisé fin et épicé de cannelle, texture ouatée et coeur de bouche ample. Finale évocatrice orange & cacao" Vin & Gastronomie - Déc 2023

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, digestif, fromages persillés et pâtes dures, dessert à base de cacao et de fruits

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or
Concours des muscats du monde Or

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.

3197GF

94/100
"Robe ambrée-orangée. Le nez intense propose un univers de facture oxydative noble et recherché, entre la cannelle, le gingembre, le pain d'épices à l'orange et le biscuit Amaretti. Avec vanille et tabac en toile de fond, la bouche est douce et ample. Elle puise sa fraîcheur par les amers et le lifté. Elle montre une puissance sous-jacente, un fond typé de cire. La finale est sur le toast, l'amande, le miel, l'orange confite et le caramel. Long."
Vins et Gastronomie

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.

3197GF