





Origine 1348, Muscat de Beaumes-de-Venise, Blanc

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

Le Muscat originel!

PRÉSENTATION

Si l'origine du Muscat Petits Grains au coeur des Dentelles de Montmirail remonte à l'Antiquité, c'est officiellement en 1348 que la ville de Beaumes de Venise entre au sein du Comtat Venaissin. Alors que la papauté s'installe à Avignon, Clément VI fait officiellement du Muscat son apéritif préféré. On raconte qu'il le dégustait bien rafraîchi dans les eaux de la source.

LE MILLÉSIME

L'appellation Muscat Beaumes de Venise célèbre cette année ses 80 ans, ayant été officiellement reconnue en 1945. Depuis sa création, elle s'est imposée comme un symbole des vins doux naturels, produits à partir du cépage Muscat Blanc à Petits Grains. Son terroir unique, alliant soleil, garrigue et montagnes, continue d'offrir des vins d'une grande finesse, appréciés tant en France qu'à l'international.

TERROIR

Les vignes sont situées dans les Dentelles de Montmirail, près du village de Beaumes-de-Venise.

VINIFICATION

Après une récolte manuelle au heures les plus fraîches de la journée, les raisins sont amenés en cave pour commencer leur fermentation. Elle est ensuite stoppée par ajout d'alcool vinique, conformément au cahier des charges de l'AOC : c'est le "mutage". Ce procédé confère à notre Muscat un bel équilibre entre douceur et acidité.

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%

15 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C, sur un lit de glace avec une tranche d'orange, en long drink avec un trait de tonic ou comme base d'un cocktail plus élaboré... laissez libre cours à votre imagination!

DÉGUSTATION

Arômes de fruits jaunes (pêche, abricot), fruits exotiques (litchi), et fleurs fraîches boostés par une pointe d'agrumes.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

Concours Général Agricole de Paris - Or, 01/04/2022



Or

Concours des vins d'Orange Or, 01/04/2023





Bronze

Concours des vins d'Orange Bronze, 01/04/2022



