



Origine 1348 Réserve - Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes de Venise blanc

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

Le Muscat originel, vieilli 5 ans en barriques

PRÉSENTATION

En 1348, Clément VI racheta les terres et les vignes de Beaumes de Venise tellement il appréciait son apéritif à base de Muscat Petits Grains. Cette Cuvée Réserve, vieillie 5 ans dans nos chais, révèle des arômes exceptionnels de vanille, de pain d'épices et de miel. À déguster bien frais en apéritif. Elle accompagnera parfaitement un foie gras poêlé ou des desserts chocolatés.

TERROIR

Ce muscat est issu de marnes sableuses, argilo-calcaires qui lui donnent ce caractère riche.

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

ÉLEVAGE

5 ans en barriques de chêne

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%

15 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

8-10°C

DÉGUSTATION

Nez sur la vanille, le pain d'épices et le miel. En bouche, l'attaque est équilibrée, ronde et ample.

ACCORDS GOURMANDS

8-10°C avec de la glace, en apéritif, avec un foie gras poêlé ou des desserts chocolatés

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
2023, Concours des muscats du monde Or



Or
2021, 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.

