



Carte Or, AOC Muscat de Beaumes de Venise, 2020

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

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

PRÉSENTATION

A l'image de la cuisine, nous sélectionnons minutieusement terroirs & cépages pour exprimer au mieux les saveurs originelles de chaque appellation dans un style fruité, expressif et aux tanins soyeux. Chaque cuvée est appréciable dès sa mise en bouteille. L'assemblage final est réalisé avec des Chefs disciples d'Escoffier, pour que chaque vin soit associé, dès sa naissance, à l'univers de la gastronomie.

SITUATION

Vignes situées dans le quartier des Vigneaux, de Rocalinot et la Gière.

TERROIR

Marnes sableuses & argilo-calcaires datant du Miocène (60 millions d'année)

À LA VIGNE

Récolte manuelle aux heures les plus fraîches. Dès leur arrivée en cave et jusqu'à ce qu'ils soient placés en cuve, les raisins sont maintenus au froid (4-6°C) afin de préserver leurs qualités & arômes.

VINIFICATION

En cours de fermentation, celle-ci est bloquée par mutage (ajout d'alcool) pour obtenir, conformément au décret de l'appellation "Muscat", un vin à 15% d'alcool et 110g de sucres résiduels.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve pendant 4 à 6 mois.

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%

SERVICE

6-8°C.

DÉGUSTATION

Le nez associe finesse et puissance. Bel équilibre en bouche, entre suavité et fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, en cocktail, foie gras mi-cuit, desserts fruités.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Silver

Concours des Grands Vins de France - Macon 2021 Argent

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.

