



Rouge Exclusif, Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes de Venise Rouge

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

PRÉSENTATION

L'appellation Muscat Beaumes-de-Venise est connue et reconnue pour ses produits issus des muscats petits grains blancs, principal cépage cultivé sur ses terroirs. Historiquement implanté dans le vignoble, les petits grains noirs ont suscité la curiosité des vignerons de Beaumes de Venise. Représentant vingt hectares enracinés à travers les coteaux, ils permettent la création de nouvelles aventures gustatives : blanche, rosée... et aujourd'hui rouge. Voici RougeXclusif, une nouvelle création des artisans-vignerons, un Muscat 100% muscat petits grains noirs.

TERROIR

Issu de marnes sableuses, argilo-calcaires ce terroir confère toute la singularité de ce muscat rouge.

VINIFICATION

Les raisins noirs de Muscat Petits Grains sont récoltés à pleine maturité. Après une macération et un début de fermentation sur marc, le mutage intervient et avec lui c'est la magie de la vinification qui opère.

CÉPAGE

Muscat Rouge à petits grains 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Il s'appréciera dans sa jeunesse entre 7 et 9°C.

DÉGUSTATION

D'une robe rouge framboise, le nez est explosif de fraîcheur à dominante fruitée. La bouche est un feu d'artifices de fruits rouges et noirs. Des notes de liqueur de framboises laissent la place à la cerise à l'eau de vie. La finale est légèrement poivrée avec un grain de tanin soyeux et gourmand.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera idéal à l'apéritif, sur une escalope de foie de canard sautée au Muscat de Beaumes de Venise et les desserts fruités.



Rhonea
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.

