





Rhonéa - Carte Or, Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes de Venise, 2023

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

PRÉSENTATION

RHONÉA, comme son nom l'indique, est la valeur sûre des vins de la Vallée du Rhône. Depuis 1925, nos Artisans Vignerons & nos œnologues s'engagent à vous livrer le meilleur de nos vignes pour que vous dégustiez plus qu'un vin : la qualité et l'authenticité de nos terroirs.

LE MILLÉSIME

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

SITUATION

Vignes situées dans le quartier des Vigneaux, de Rocalinaud et la Gière. Marnes sableuses & argilo-calcaires datant du Miocène (60 millions d'années)

VINIFICATION

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. 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 en cuve pendant 4 à 6 mois.

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

11-14°C.

DÉGUSTATION

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

ACCORDS GOURMANDS

A déguster seul en apéritif, avec du roquefort ou de la mimolette vieille. Délicieux en cocktail, avec du tonic nature ou agrumes, tout simplement!

PRESSE & RÉCOMPENSES



Top 10 Meilleurs Muscats du Monde Or

Concours des muscats du monde Or



90/100

"Robe jaune citron. Le nez est frais et intense entre la fleur de sureau et les agrumes. Réducteur et d'esprit tonique par le pamplemousse sur un fond herbal et d'aubépine. Juteux et frais, sa sucrosité semble pondérée, avec un sentiment frais zesté, de pomelo confit et d'orange sanguine. En toile de fond arrivent les épices, telle que la cardamome, pour finir sur la sauge et l'herbal frais qui dynamise une finale avec pointe de chaleur."

Vins et Gastronomie