



Domaine du Papatotier, AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, Blanc, 2020

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



PRÉSENTATION

Cet arbre multiséculaire, appelé Papatotier en provençal, se trouve au cœur du domaine cultivé dans le plus grand respect des traditions par Claude Chabran et son fils. Une attention particulière est apportée à la vinification de ce Muscat certifié en agriculture biologique.

SITUATION

Âge moyen des Vignes : 45 ans

TERROIR

Ce domaine est composé de marnes sableuses et argilo-calcaires issues du quartier Saint-Veran un des berceaux du Muscat de Beaumes de Venise.

VINIFICATION

Une attention particulière est apportée à la vinification de ce Muscat dont les raisins sont cultivés et vinifiés dans le respect du cahier des charges des vins biologiques.

Ainsi, toute la récolte est soigneusement refroidie en dessous de 10°C pour conserver la fraîcheur naturelle.

Macération pelliculaire à froid pendant 8 heures. Pressurage, puis les jus sont ensuite gardés au frais pendant 1 mois entre 0 et 2°C. Les fermentations sont lancées avec le levain naturel du domaine. Le mutage s'effectue en 1 fois.

ÉLEVAGE

L'élevage s'effectue sur lies pendant 3 à 6 mois.

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%

15 % VOL.

SERVICE

Servir très frais à 6-7 °C.

DÉGUSTATION

Ce Muscat possède une belle couleur jaune avec des reflets verts. Le nez est élégant et suggère des notes délicates de fruits blancs comme la poire et le litchi. A l'aération on découvre des notes d'abricot et de cire d'abeilles. Ce Muscat est d'une belle fraîcheur et vivacité sur le palais. Il est rond et fruité.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera idéal en apéritif, sur une cuisine exotique ou des fruits d'été.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

"TOP 10 des meilleurs Muscats du Monde 2022"
Concours des muscats du monde Or 2022



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.

