



Origine 1348 - Muscat de Beaumes-de-Venise, Rosé

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

Le Muscat originel... en version rosé !

PRÉSENTATION

Si l'origine du Muscat Petits Grains au coeur des Dentelles de Montmirail remonte à l'Antiquité, c'est officiellement en 1348 que la ville de Beaumes de Venise entra au sein du Comtat Venaissin. Clément VI, 4ème pontife siégeant à Avignon, fit officiellement du Muscat son apéritif, qu'il prenait rafraîchi dans les eaux de la source.

TERROIR

Nos vignes sont situées au coeur des Dentelles de Montmirail, près du village de Beaumes de Venise

VINIFICATION

Après une récolte manuelle au heures les plus fraîches de la journée, les raisins sont immédiatement refroidis et pressés en cave. La fermentation débute. Lorsque le moût contient encore au moins 100g/L de sucres naturels, elle est stoppée par l'ajout d'un alcool neutre vinique. C'est le "mutage" qui permet d'obtenir un "vin doux naturel" (pas d'ajoute de sucre externe) qui met en lumière toute la douceur et l'intensité aromatique du Muscat.

CÉPAGE

Muscat rouge à petits grains 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

8-10°C

DÉGUSTATION

Arômes de pamplemousse rose, d'abricot... La finale ronde et douce s'enrichit d'une agréable fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Sur un lit de glace avec une tranche d'orange, en long drink avec un trait de tonic ou comme base d'un cocktail plus élaboré... mais aussi avec des desserts au fruit ou au chocolat.

PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

"Ce vin dessert enrobe délicatement le palais avec des notes de pamplemousse rose bien mûr, d'abricot juteux, de miel frais et d'épices douces qui persistent agréablement sur la pointe de la langue."

Wine Enthusiast



Or

Concours Général Agricole de Paris



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.

