



Muscat Balmettes, AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, Blanc Moelleux, 2021

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

PRÉSENTATION

Si l'origine du Muscat Petits Grains au cœur 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, terre des Papes pendant près de 2 siècles. Le Pape Clément VI fit officiellement du Muscat son apéritif qu'il prenait rafraîchi dans les eaux de la source.

Désormais, nous sélectionnons minutieusement les terroirs du Muscat de Beaumes de Venise pour exprimer au mieux les saveurs originelles de cette appellation historique de la Vallée du Rhône.

SITUATION

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

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%

SERVICE

6° - 8°C.

DÉGUSTATION

Robe jaune paille claire, le nez séduit par d'intenses arômes de fruits, de litchi, de grains de muscat, de pétales de roses et de framboise. La bouche est ronde, la douceur naturelle est équilibrée par une pointe de vivacité qui met en relief les saveurs fruitées gourmandes.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, terrine de foie gras, clafoutis aux abricots, tarte aux quetsches, Macaron framboise-rose.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours des vins d'Orange Or



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.

