



## Domaine du Papatier, Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes-de-Venise Blanc 2024

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



### PRÉSENTATION

"Papatier", c'est le nom provençal du micocoulier. Cet arbre multiséculaire trône au cœur du domaine de la famille Chabran et a vu passer plusieurs générations de vigneron. C'est aujourd'hui Claude et son fils Pierre qui cultivent leurs vignes de Muscat Petits Grains dans le plus grand respect de leur environnement. De la vigne à la bouteille, tout a été réfléchi dans une démarche d'éco-conception pour ce Muscat certifié 'Agriculture biologique'.

### LE MILLÉSIME

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

### TERROIR

Marnes sableuses et argilo-calcaires issues du quartier Saint-Veran, un des berceaux du Muscat de Beaumes de Venise.

### VINIFICATION

Cultivés en agriculture biologique, les raisins sont récoltés à pleine maturité, aux heures les plus fraîches de la journée.

A leur arrivée en cave, ils sont refroidis à 8-10°C pour conserver leur fraîcheur naturelle.

Après une macération pelliculaire à froid pendant 8 heures, les jus sont pressés puis gardés au frais pendant 1 mois entre 0 et 2°C. Les fermentations sont lancées avec les levures naturelles. Le mutage s'effectue en 1 fois.

### ÉLEVAGE

Sur lies fines pendant 3 à 6 mois.

### CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%

### SERVICE

8-10°C

### DÉGUSTATION

Robe brillante. Nez élégant sur les notes de fruits blancs comme la poire et le litchi. A l'aération, se dévoilent des arômes d'abricot et de cire d'abeilles. Belle fraîcheur, rondeur et fruité en bouche.

### ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif, seul ou en cocktail. Salades sucrées/salées, tajines aux abricots, fromages persillés, desserts aux fruits ou au chocolat.



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.

