

AOC BEAUMES DE
VENISE
MUSCAT
CUVÉE 44.09
2022



FAMILLE
PETIT JEAN

Ce Muscat de Beaumes de Venise est une invitation à la découverte de ce terroir pittoresque des Dentelles de Montmirail, et du Muscat à petits grains, unique cépage utilisé dans l'élaboration de ce vin doux naturel.

Derrière le numéro énigmatique de cette cuvée, se cache la latitude exacte de l'appellation. Pour que la dégustation devienne un véritable préambule au voyage.

CÉPAGES

100% Muscat à petits grains

TERROIR

Le vignoble est situé au cœur des Dentelles de Montmirail, massif montagneux de forme dentelée, au pied du Mont Ventoux, qui fait la joie des amoureux de nature sauvage. Le sol est argilo-calcaire. Les vignes étagées en coteaux bénéficient d'un ensoleillement maximum.

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale par tris successifs.

Tout le processus de vinification se fait à très basse température afin de préserver le maximum d'arômes variétaux. A l'équilibre Alcool-sucre souhaité, la fermentation est stoppée par mutage selon la tradition Balméenne.

DÉGUSTATION

D'un beau jaune mimosa, notre Muscat Bio est le témoin de l'excellente qualité des raisins de 2022.

Les arômes sont frais et complexes. On retrouve du seringuea et de la citronnelle mais aussi l'amande et l'abricot sec.

En bouche ce sont les épices méridionales qui apparaissent. Lavandin, thym mais aussi tilleul et miel envahissent le palais.

Température de dégustation : À déguster frais 12-13 °C

ACCORDS CULINAIRES

D'une grande longueur en bouche, élégant et léger, ce vin subtil sera le compagnon de vos apéritifs salés, avec du roquefort si possible, ou de vos goûters sucrés avec une belle brioche dorée au beurre.

