



Muscat de Beaumes de Venise

Le cépage

Muscat petits grains.

Le sol

Calcaires tendres parsemés de zones gréseuses et de mollasses sableuses.

Les vendanges

Seules les grappes arrivées à pleine maturité sont cueillies, la récolte de chaque parcelle nécessite plusieurs passages.

La vinification

La fermentation alcoolique démarre lentement. La température est contrôlée de façon à ne pas dépasser 15°C. Lorsque le taux de sucre résiduel souhaité est atteint, on procède à un mutage, c'est-à-dire un ajout d'alcool qui a pour effet de bloquer la fermentation.

La dégustation

Robe : jaune or, d'une teinte franche, soutenue et brillante.

Nez : puissant, riche et élégant, avec des arômes de fruits confits et de fleurs.

Bouche : bien équilibrée, d'une bonne longueur, avec une persistance aromatique importante et soutenue.

C'est un vin sans douceur excessive.

Grape variety

Muscat petits grains.

Soil

The soil is composed of soft limestone with sandstone zones and sandy molasses.

Harvest

Only the ripe grapes are harvested. The harvesting of each plot requires several pickings.

Vinification

The alcoholic fermentation starts slowly. The temperature does not exceed 15°C. When the residual sugar level is reached, a fortification is carried out, that is to say, alcohol is added in order to stop fermentation.

Tasting

Colour: golden yellow with a franck, steady and brilliant colour.

Nose: powerful, rich and elegant, with aromas of candied fruits and flowers.

Palate: well-balanced, with a great length and a good and steady aromatic persistency. This is a wine without excessive sweetness.

