



Alain, AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, Blanc, 2024

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

Tout en finesse !

PRÉSENTATION

"Un vin doux naturellement aromatique et très frais en bouche, que nous dédions à notre grand-père Alain Ignace, passionné depuis 60 ans par le Muscat de Beaumes ."

LE MILLÉSIME

Malgré des conditions climatiques douces et humides en 2024, nous avons réussi à gérer efficacement le développement des maladies, même en viticulture biologique. Cela nous a permis de préserver nos volumes tout en obtenant une qualité exceptionnelle, avec des baies concentrées, très aromatiques, des degrés d'alcool modérés et une excellente acidité.

SITUATION

Coteaux situés au nord du village exposés nord / sud

TERROIR

Marnes argileuses

À LA VIGNE

Vendanges manuelles

VENDANGES

27 août 2024

VINIFICATION

Egrappage, foulage, pressurage direct des vendanges refroidies, débourbage puis fermentation en cuve thermorégulée à basse température 15 °, mutage à 110 g de sucre.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines.

CÉPAGE

Muscat blanc à petits grains 100%

15 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 1330

Superficie du vignoble: 2 ha

Rendement: 20 hL/ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

SERVICE

A servir très frais.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans



DÉGUSTATION

Un Muscat raffiné et délicat, avec une douceur subtile.

ACCORDS GOURMANDS

En entrée avec du melon de Cavaillon et du jambon de Bayonne , un classique !

En dessert pour accompagner une galette des rois à la frangipane ou une poêlée d'abricots aux amandes

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts, Fromages, Spécialités françaises

