



Emilie, AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, VDN Rouge, 2024

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

Une véritable gourmandise !

PRÉSENTATION

Ancien péché mignon de notre arrière-grand-mère Emilie, nous avons voulu conserver quelques pieds de vigne pour recréer ce vin unique et très rare. Version rouge du fameux Muscat de Beaumes-de-Venise, ce vin doux naturel est produit exclusivement avec le rare cépage Muscat Petit grain Rouge.

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.

TERROIR

Marnes argileuses

VENDANGES

Le 3 Septembre 2024

VINIFICATION

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

CÉPAGE

MUSCAT PETIT GRAIN 100%

15 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 1080

Superficie du vignoble: 0.5 ha



SERVICE

Servir et conserver au frais

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Bouquet de fruits à l'alcool, cerise, lychees et fraises.

ACCORDS GOURMANDS

Il se mariera parfaitement avec un mi-cuit au chocolat noir, un tiramisu aux fruits rouges ou encore un foie gras.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Desserts, Spécialités françaises

