

Muscat Beaumes de Venise

2017

"Robe dorée brillante. Nez parfumé de fleurs blanches, d'oranges confites et de fruits exotiques. Bouche veloutée aux arômes de poire. Un Muscat délicieux, rond et gourmand avec une finale délicate."



RÉCOMPENSES

91 pts Wine Enthusiast

Millésime

Le millésime 2017 s'est déroulé dans des conditions météorologiques marquées par des températures élevées et une absence de pluviométrie. La récolte a été particulièrement précoce mais la phase de maturation s'est déroulée dans de bonnes conditions, offrant une excellente qualité de raisins et des rendements satisfaisants.

Cépage(s)

100% Muscat à petits grains

Terroir

Vignes sélectionnées sur les coteaux du sud de l'appellation. Terroir frais de sables du Miocène exposés sud à 120m d'altitude.

Vinification

Début de la récolte le 16 août 2017. Récolte entièrement manuelle, en caisse, à maturité optimale des raisins puis tri sur tapis. Eraflage de la totalité de la vendange. Macération pelliculaire à froid (à 3°C pendant environ 5h). Pressurage, débourbage à froid puis fermentation sous strict contrôle des températures (14°C). A 110g/l. de sucre résiduel, la fermentation est stoppée par refroidissement rapide des cuves à 0°C et par mutage à l'alcool. 3% de la cuvée est élevé 7 mois en pièce de chêne Laurus de 275 litres (fûts de deux vins issus de la forêt des Bertranges).
Quantité produite : 3000 bouteilles.
Date de mise en bouteille : 15 mars 2018.

Accords & Service

Potage de melon froid
Salade de poulet aux agrumes
Ricotta à la framboise
Servir frais à 10-12°C

Maison Gabriel Meffre - 2 route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - Tel: +33 (0)4 90 12 32 32 - www.gabriel-meffre.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.