



Muscat Beaumes de Venise

2018

"Robe dorée brillante. Un nez parfumé de fleurs blanches, de coing et de pêche blanche. Bouche veloutée aux saveurs de poires et de pêche. Un muscat ample et suave merveilleusement équilibré par une vive acidité, laissant une finale brillante et rafraîchissante."



Millésime

Atypique à de nombreux égards, le millésime 2018 a exigé une présence de tous les instants à la vigne comme en cave. Après un hiver doux, le printemps humide et pluvieux a laissé place à un bel été, favorisant la bonne croissance des grappes. Le mois de Septembre, digne d'un été indien, s'est avéré plus qu'idéal pour les vendanges avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées. Ainsi c'est à maturité optimale et dans des conditions idéales que les raisins ont pu être récoltés et ce, durant huit semaines au total. Au final, il en résulte un millésime élégant, au profil particulièrement aromatique et à l'équilibre superbe.

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 20 août 2018.

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, débordage 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 6 mois en pièce de chêne Laurus de 275 litres (fûts de un vin issu de la forêt des Bertranges).

Quantité produite : 3000 bouteilles

Date de mise en bouteille : 5 juin 2019

Accords & Service

Figues fraîches au chèvre et au miel

Foie gras de canard mi-cuit

Servir frais à 10-12°C

RÉCOMPENSES

90 pts Wine Spectator