



## Muscat Beaumes de Venise

2019

"Robe dorée, éclatante et lumineuse. Un nez délicat et floral souligné, en bouche, par des saveurs de poires et de fruits exotiques. Il allie une belle trame onctueuse avec finale toute en fraîcheur."



### Millésime

L'année 2019, si particulière sur le plan climatique, nous offre encore une fois un grand millésime. En effet, grâce aux températures favorables de février/mars et aux réserves d'eau importantes engendrées par les fortes pluies de l'automne 2018, le vignoble a parfaitement résisté à la chaleur et à la sécheresse de l'été. Le mois de septembre, avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches, a permis aux grappes de se développer harmonieusement pour arriver aux vendanges à pleine maturité et dans un état sanitaire irréprochable. La qualité exceptionnelle du millésime se confirme à la dégustation avec des vins blancs présentant des équilibres veloutés, une netteté exceptionnelle et une expression aromatique franche.

### 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 23 août 2019. 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 : 1000 bouteilles

Date de mise en bouteille : 4 juin 2020

### Accords & Service

Avec une poularde rôtie aux fruits secs ou une tarte au citron meringuée.

Servir frais à 10-12°C.