

Muscat Beaumes de Venise

2022

"Une robe or jaune pâle. Un nez séduisant de litchi confit, zeste d'orange et Poire Conférence. En milieu de bouche une belle onctuosité suivi d'une finale fruitée, gourmande et fraîche."



Millésime

Un millésime marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs, comparables à 2003. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de cette année au climat très atypique, les vins blancs offrent un très beau millésime, gourmand et généreux.

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 10 août 2022.
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 7h). 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 9 mois en pièce de chêne Laurus de 275 litres (fûts de un vin issu de la forêt des Bertranges).
Quantité produite : 1 056 bouteilles
Date de mise en bouteille : 21 juillet 2023

Accords & Service

Avec une Fourme d'Amber, une Pavlova à l'abricot, thym et citron ou un Mochi glacé citron yuzu.
Servir frais à 10-11°C.