

# MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE BLANC

## Muscat de Beaumes de Venise

### INFORMATION

---

**Appellation :** Muscat de Beaumes de Venise AOP

**Cépage :** Muscat Petits Grains

**Alcool :** 15% Vol.

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification à basse température. Le mutage précis permet de stopper la fermentation alcoolique en limitant au maximum la quantité de sucres résiduels, tout en préservant au mieux l'acidité naturelle. Élevage en grande partie en Wine Globe (cuve en verre) pour conserver la pureté du fruit.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Vaucluse

**Surface :**

**Type de sol :** Sols argilo-calcaire et sablonneux

**Climat :** Méditerranéen, chaud et sec

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jaune gris

**Nez :** Arômes de pêche blanche, d'abricots et de chèvrefeuille

**Bouche :** Onctueuse. Fraicheur apportée par des arômes d'agrumes

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8-10°C

**Accords mets et vins :** Salade de poulet aux agrumes - Poularde rôtie aux fruits secs - Foie gras poêlé - Roquefort - Salade de crabes thaïe - Salade de fruits

**Garde :** Jusqu'en 2053