

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

"LA PLUME"



TERROIR

Le vignoble se situe sur les coteaux de Beaumes de Venise au cœur du magnifique écrin des Dentelles de Montmirail



CÉPAGES

100% Muscat petits grains



VINIFICATION

Vinification par pressurage direct. Mutage en cours de fermentation avec de l'alcool à 95°C puis refroidissement pour préserver les arômes de fleurs et les nuances fruitées.



DÉGUSTATION

Notre Muscat de Beaumes de Venise présente une robe or à reflets verts. Un 1^{er} nez élégant de fruits frais sur des arômes de pêches, abricots, muscat et notes d'agrumes.

La bouche est ample et soyeuse, une belle longueur .



ACCORDS METS ET VINS

À déguster sur un foie gras, des fromages à pâte persillée, un nougat glacé et un beau melon de Provence.