



Pierre Amadieu

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

VIN DOUX NATUREL



TERROIR Ce vin doux naturel est issu de vignes de Muscat à petits grains de plus de 80 ans sur les meilleurs terroirs de Beaumes de Venise.

VINIFICATION Les vendanges débutent lorsque les baies commencent à dorer tout en gardant une délicate fraîcheur. Les grappes récoltées à la main sont vinifiées à basse température après macération pelliculaire : elles laissent alors les parfums naturels du Muscat s'exprimer.

NOTE DE DÉGUSTATION Une couleur jaune d'or, beaucoup de gras en bouche sans lourdeur. Les arômes intenses du Muscat s'orientent des saveurs du litchi, de la mangue, de la poire et d'amandes grillées. La finale très persistante garde un agréable équilibre nuancé d'une douce fraîcheur.

Apéritif, foie gras à la fleur de sel et sa compote de figue, desserts aux fruits s'allient savoureusement avec les arômes fruités de ce Muscat. A boire très frais.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cépages : 100% Muscat petits grains.

Volume de production : 3 000 bouteilles.

Teneur en alcool : 15 % vol.

Sucres résiduels : 115 g/L.