

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Beaumes de Venise

Vin blanc moelleux avec un potentiel de garde optimum jusqu'à 10 ans d'âge, le Muscat de Beaumes-de-Venise est issu uniquement du cépage Muscat à petits grains. Sa réputation est aujourd'hui mondiale.

Millésime : 2015

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente en ligne

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

C'est dans des sols profonds et très aérés, au nord-est d'Avignon, que les muscatières de Beaumes-de-Venise puisent toute leur finesse pour donner naissance à un vin doux naturel de grande élégance.

ACCORDS METS & VINS :

Apéritif, Fromage à pâte persillée, Foie gras, Dessert à base de fruits, Sorbet

DISTINCTIONS :

Robert Parker : 88 / 100 - Decanter Recommended : 89 / 100 - Bettane et Desseauve : 16 / 20



Muscat à petit grain



Apparence : jaune avec des éclats dorés.



Son nez est expressif et mêle litchi, pamplemousse, écorce d'orange, abricot sec, menthe poivrée et miel. La bouche est ample avec de la fraîcheur et pas trop sucrée. Une longueur basée sur les saveurs et l'acidité.



Pressurage direct 70% (Pressoir pneumatique).

Refroidissement du moût : 12°C. Légère clarification naturelle par soutirage.

Fermentation en cuve Inox avec des levures sélectionnées et une température contrôlée

à 20°C jusqu'à 8° - 10°. Arrêt de la fermentation par ajout d'alcool pur (96°) et

refroidissement du vin à 5°C : mutage. Vin fortifié. Pas de fermentation malolactique.

Clarification naturelle par débourage, une filtration. Absence de collage.



Élevage sur lies avec bâtonnage en cuves : 12 mois. Vieillessement en bouteille : 3 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE

8 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

15 ans