

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Beaumes de Venise

Les vignes de Beaumes-de-Venise sont implantées en terrasses (les muscadières) entre 100 et 500 m d'altitude. Les terres sont sableuses et argilo-marneuses, avec des argiles teintées de rouge et d'ocre. Le climat de type méditerranéen et l'exposition Sud, à l'abri des dentelles de Montmirail favorisent un ensoleillement optimal sans l'influence du mistral.

Millésime : 2022

Couleur : Blanc

Prix : 24,50 €

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la Vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.
Date de début des vendanges : 16 août.

ACCORDS METS & VINS :

A déguster avec des mets puissants tels que du foie gras, du roquefort ou encore en dessert avec du chocolat à 90%.

DISTINCTIONS :

Jancis Robinsson 15/20



Muscat à petit grain



Robe jaune pâle aux reflets dorés.



Le nez très expressif est floral avec des notes de roses et d'acacia. Le fruit est perçu dans un second temps avec de la mangue et de la nectarine. Une attaque suave, la sucrosité du vin apporte de la douceur et son acidité permet de maintenir un bel équilibre. La bouche est riche et la finale très aromatique reste longtemps en bouche.



Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus. La fermentation alcoolique est réalisée sous température contrôlée puis elle est bloquée par mutage à l'alcool vinique. Pas de fermentation malolactique.
Teneur en sucres résiduels : 119,50 g/hL



Elevage en cuve inox pendant sept mois.

TEMPÉRATURE

8 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

15 à 20 ans