

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.

Millésime : 2023

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente en ligne

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

L'hiver et le printemps ont été plus frais que les derniers millésimes et marqué par le retour des pluies. Le joli mois de mai a permis que la floraison se déroule idéalement et le soleil de juin a séché et réchauffé les vignes. Les raisins ont gagné en maturité en douceur, avec des nuits fraîches. Août et ses températures caniculaires ont accéléré les processus de maturation, les raisins ont acquis rapidement toutes les qualités nécessaires pour faire de belles cuvées.

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 :



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.
Elevage en cuve inox pendant sept mois.

TEMPÉRATURE

8 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

15 à 20 ans