



## MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE 2019

**A** Beaumes De Venise, sur les parcelles ensoleillées face aux Dentelles de Montmirail ce vin à la robe **DORÉE**, offre des arômes puissants et **AÉRIENS**.

Les **C**épages :  
100 % **MUSCAT BLANC A PETITS GRAINS**,

Les **R**endements :  
Avec les **20 HL/HA** de rendement que ce terroir nous offre, ce vignoble nous permet de faire **2500** par an.

La **V**endange :  
La date de récolte est déterminée par la **DEGUSTATION** des baies. A la date optimale de **MATURITE**, La vendange cueillie **MANUELLEMENT**, est triée sur la parcelle, puis au chai.

La **V**inification :  
La récolte **ENTIEREMENT ERAFLEE** est mise au **PRESSOIR**. Le jus qui en découle est mis en cuve pendant **24 HEURES** au froid, pour le clarifier.  
Le Moût est ensuite soutiré dans une cuve où se déroule la **FERMENTATION**. Tout au long du processus une **BASSE TEMPERATURE** est maintenue .

**D**égustation :  
A boire jeune et toujours très **FRAIS**,  
Seul en Apéritif, en Entrée avec du foie gras, avec une poire belle Helene en Dessert.