



# Muscat de Beaumes de Venise

## Le cépage

Muscat petits grains.

## Le sol

Calcaires tendres parsemés de zones gréseuses et de mollasses sableuses.

## Les vendanges

Seules les grappes arrivées à pleine maturité sont cueillies, la récolte de chaque parcelle nécessite plusieurs passages.

## La vinification

La fermentation alcoolique démarre lentement. La température est contrôlée de façon à ne pas dépasser 15°C. Lorsque le taux de sucre résiduel souhaité est atteint, on procède à un mutage, c'est-à-dire un ajout d'alcool qui a pour effet de bloquer la fermentation.

## La dégustation

**Robe** : jaune or, d'une teinte franche, soutenue et brillante.

**Nez** : puissant, riche et élégant, avec des arômes de fruits confits et de fleurs.

**Bouche** : bien équilibrée, d'une bonne longueur, avec une persistance aromatique importante et soutenue.

C'est un vin sans douceur excessive.

## Grape variety

Muscat petits grains.

## Soil

The soil is composed of soft limestone with sandstone zones and sandy molasses.

## Harvest

Only the ripe grapes are harvested. The harvesting of each plot requires several pickings.

## Vinification

The alcoholic fermentation starts slowly. The temperature does not exceed 15°C. When the residual sugar level is reached, a fortification is carried out, that is to say, alcohol is added in order to stop fermentation.

## Tasting

**Colour**: golden yellow with a franck, steady and brilliant colour.

**Nose**: powerful, rich and elegant, with aromas of candied fruits and flowers.

**Palate**: well-balanced, with a great length and a good and steady aromatic persistency. This is a wine without excessive sweetness.

