

RHONÉA

Muscat des Papes Muscat de Beaumes-de-Venise

24,30\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	93237
\$	Prix licencié	21.11\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin doux naturel
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
🏰	Appellation	Beaumes de Venise
🍇	Cépage(s)	Muscats à petits grains 100 %
%	Pourcentage d'alcool	15%
🍷	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	116
🔑	Fermeture	Métal vissé
🍷	À boire	Prêt à boire



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Doux, Arcusi, Seignour, Vrastor, Mery, Vache, Milhaud, Souard, Blanchard, Haut, Clement, Mery et Blachon : Treize fondateurs sur un terroir millénaire qui unit plus de 200 artisans sous une même signature. Ces familles ont posé les premières pierres des caves de Vacqueyras et de Beaumes de Venise dans les années 1950, posant les fondations d'une des plus importantes coopératives dans les Crus de la Vallée du Rhône.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur or pâle. Extraordinaire puissance aromatique : des arômes de fruits jaunes et exotiques et de fleurs fraîches, relevés par une pointe d'agrumes. La bouche est ample et rafraîchissante. Idéal à l'apéritif ou avec le foie gras, de jambon de Parme ou sur du roquefort. Il sublime les desserts. Servir à 6 °C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol : Marnes sableuses par endroit et argilo-calcaire.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges à pleine maturité. Les raisins sont éraflés et foulés. Ils sont réfrigérés et directement acheminés vers le pressoir vertical. Fermentation alcoolique à basse température, puis opération de mutage (ajout d'une quantité d'alcool) pour arrêter la fermentation. Élevage sur lies fines pendant 12 mois.

