



VIN BIOLOGIQUE
AGRICULTURE FRANCE
CERTIFIE PAR FR-BIO-10

L'histoire : Beaumes de Venise, c'est une terre unique et généreuse aux airs de Toscane. La parcelle est bordée de palmiers, avec une maison bleue et pleins de souvenirs d'enfance.

Cépages : 100% Muscat blanc à petits grains.

Terroir : au pied des dentelles de Montmirail, terrasses de sable et sédiments calcaires (fossiles d'huîtres et ammonites) qui bénéficient d'un microclimat à l'abri du Mistral.

Âges des Vignes : 30 ans.

Superficie : 2,30 ha.

A la vigne: Agriculture biologique. Travail du sol, enherbement 1 rang sur deux, apport de compost de mouton pour la vie du sol, effeuillage.

Vinification : vendange manuelle. Tri à la vigne. Pressurage direct, débourbage et fermentation à très basse température. Mutage à l'alcool. Filtration stérile à la mise en bouteilles.

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez intense et complexe : fleurs fruits blancs, fruits exotiques. La bouche est fine, élégante et persistante : on croque le raisin frais sur des notes miellées. Des arômes plus complexes apparaissent lors du vieillissement : orange confite, abricot sec...

Accords : desserts aux fruits, apéritif, fromages à pâte persillée, melon, foie gras.

Disponibilité : 75 cl ou 50 cl

Garde : de 5 à 10 ans.

Distinctions :

2018: ARGENT au concours d'Orange

2016 : ARGENT au concours d'Orange

2015 : ARGENT au concours d'Orange – 1 étoile guide Hachette 2018 - ARGENT au concours des vignerons indépendants

2014 : ARGENT au concours d'Orange - ARGENT au concours des vignerons indépendants -Guide hachette 2017

2013 : 1 étoile Guide Hachette 2016 – BRONZE au concours d'Orange

2011 : médaille d'ARGENT au concours général agricole de Paris