

Muscat Beaumes de Venise VDN, Pierre Amadiou 2013



Région viticole

France, Vallée du Rhône

Cépage(s)

Muscat

Notes de dégustation

Finale

Une couleur jaune d'or, beaucoup de gras en bouche sans lourdeur, des arômes intenses de Muscat s'associent avec le litchi, la mangue, la poire et les amandes grillées. La finale très persistante garde un agréable équilibre nuancé d'une douce fraîcheur.

Vin et mets

Apéritif, foie gras à la fleur de sel et sa compote de figue, desserts aux fruits s'allient savoureusement avec les arômes fruités de ce Muscat à boire très frais.

Terroir

Maison familiale fondée en 1929 à Gigondas, la Maison Pierre Amadiou est installée en plein coeur de la Provence dans le département du Vaucluse.

Climat

Ce vin doux naturel est issu de vignes de Muscat à petits grains de plus de 80 ans sur les meilleurs terroirs de Beaumes de Venise.

Vinification

Les vendanges débutent lorsque les baies commencent à roussir tout en gardant une délicate fraîcheur. Les grappes choisies à la main dès la parcelle sont vinifiées à basse température après macération pelliculaire : elles laissent alors les parfums naturels du Muscat s'exprimer.