



AOC MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE AUBUNE, LE ROCHER DU DIABLE

MILLÉSIME 2015 / ALCOOL 15°

CÉPAGE 100 % Muscat petits grains

VITICULTURE

Agriculture raisonnée
(Conversion bio en cours)

VINIFICATION

Vendanges à la main en caquettes de 15 kg.
Pressurage direct. Vinification à très basse
température.

ÉLEVAGE

15 mois en fûts de chêne neufs

POTENTIEL DE GARDE

25 ans

NOTE DE DÉGUSTATION

Reflets dorés, arômes majoritairement
floraux et belle longueur en bouche
s'additionnent pour former l'harmonie de
ce muscat de Beaumes de Venise.

ACCORDS METS ET VIN

Ce muscat s'accordera à merveille avec
vos entrées fruitées, comme du melon.
Il sublimerait les viandes raffinées type foie
gras ainsi que vos viandes blanches et vos
desserts.

