



Muscat de Beaumes-de-Venise

2022

Depuis 1943, seuls ont droit à l'AOC Muscat de Beaumes-de-Venise les vins provenant du cépage « Muscat à petits grains » blancs et noirs récoltés sur les communes de Beaumes-de-Venise et d'Aubignan. Il en résulte un vin doux naturel rouge, rosé ou blanc.

Since 1943, the only wines entitled to the Muscat de Beaumes-de-Venise AOC label are those made from white and black Muscat à petits grains grapes, harvested in the communes of Beaumes-de-Venise and Aubignan. The result is a red, rosé or white natural sweet wine.

CRÉATION

CÉPAGES

100% muscat à petits grains (90% blancs, 10% noirs).

TERROIR

80% de l'assemblage est issu de parcelles composées de sols argilo-calcaire et 20% de sols sablonneux.

VINIFICATION

Vendanges manuelles.
Vinification à basse température.
Le mutage précis permet de stopper la fermentation alcoolique en limitant au maximum la quantité de sucres résiduels, tout en préservant au mieux l'acidité naturelle.

ÉLEVAGE

Élevage en grande partie en Wine Globe (cuve en verre) pour conserver la pureté du fruit.



DÉGUSTATION



Jaune gris.



Arômes de pêche blanche, d'abricots et de chèvrefeuille.



Onctueuse. Fraicheur apportée par des arômes d'agrumes.

Garde : Jusqu'en 2053

Service : 8-10°C

Formats : 75 cl



Terroir

80% of the blend comes from plots located on clay-limestone soils and 20% from sandy soils.

Winemaking

Hand harvest.
Low-temperature vinification.
Precise mutage allows the alcoholic fermentation to be stopped, limiting the amount of residual sugar as much as possible, while preserving the natural acidity.

Ageing

A large part of the Wine is aged in Wine Globe (glass container) to preserve the purity of the fruit.

Tasting notes



Grey yellow.



Aromas of white peach, apricot and honeysuckle.



Smooth. Citrus aromas bring freshness to the finish.

“Un muscat fruité qui peut se conserver plus de 30 ans”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com