

CHÂTEAU PESQUIÉ

Muscat de Beaumes-de-Venise AOC Vin doux naturel



Description

Unique Vin Doux Naturel blanc de la Vallée du Rhône, l'AOC Muscat de Beaumes-de-Venise date de 1943. Cette Appellation qui ne concerne que deux villages (Beaumes-de-Venise et Aubignan) est située sur des terrasses centennaires entre les Dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux, contre l'AOC Ventoux. C'est donc très naturellement qu'Alexandre et Frédéric Chaudière ont décidé d'ajouter à la gamme du Château Pesquié le profil de Muscat de Beaumes-de-Venise le plus frais possible en culture biologique.

Sol

Sables (safres) du Miocène dits "terre blonde" datant de 14 millions d'années et sols argilo-calcaires.

Cépage

100% Muscat à petits grains blancs.

Culture

Agriculture biologique. 25 hl/ha.
Vignes âgées de 50 ans et plus.

Vinification

Vinification biologique. Vendange et triage manuelle, érafflage et macération pelliculaire à froid. Pressurage, débordage et fermentation à basse température en cuve inox. Mutage en cours de fermentation avec de l'alcool biologique à 95 degrés minimum.

Dégustation

2013 est un millésime à la fois très tardif et très frais.

D'une couleur dorée claire avec des reflets argentés, cette cuvée offre un nez complexe mêlant aux notes d'agrumes, des arômes de fruits et de fleurs blanches. La bouche est à la fois ronde et fraîche faisant écho à la complexité aromatique du nez.

Association Mets & Vins

A déguster en apéritif, avec le traditionnel melon de Cavaillon, mais aussi avec un foie gras, des fromages à pâtes persillées, des fraises ou une tarte à l'abricot. Servir très frais, autour de 7° C.

Presse

→ Médaille de Bronze au concours des vins d'Avignon 2014 – Millésime 2013